ఏదేవునికి
ఏ ప్రసాదం నైవేద్యం పెట్టాలి?

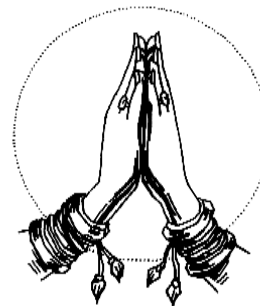


ఏదేవునికి ఏ ప్రసాదము నైవేద్యంపెట్టాలి?

First Edition :
2008

రచన, సంకలన కర్త :
డా॥ ఆదిపూడి వేంకట శివసాయిరామ్
B.Sc.,L.L.B, M.A.(jyothisham)
4-7-84, కొరిటెపాడు, గుంటూరు - 7
ఫోన్ : (0863) 2353321
సెల్ : 9440262421

ప్రకాశకులు
మోహన్ పబ్లికేషన్స్
కోటగుమ్మం - రాజమండ్రి - 533 101



మా మనవి

ఇది వరకు మేము ప్రచురించిన

శ్రీ గణేశారాధన, నవగ్రహారాధన, శివారాధన, సుబ్రహ్మణ్యారాధన, హనుమదారాధన, శ్రీసాయిఆరాధన, శ్రీలక్ష్మీ ఆరాధన, నిత్యజీవితములో రుద్రాక్షలు, నిత్యజీవితములో నవగ్రహాలు, నిత్యజీవితములో సాలగ్రహములు, నిత్యజీవితములో నవరత్నాలు, నవగ్రహరెమిడీస్, నవగ్రహ వైభవము, నవగ్రహదర్శనమ్, శ్రీదేవీలీలామృతం

అత్యద్భుతముగా ప్రశంసలు అందుకున్నవి అందుచే

ఆదిపూడి వేంకట శివసాయిరామ్

దైవ ప్రసాదములు, నైవేద్యములు

అనే పుస్తక రాజమును అందించినాము, కావున ప్రతి ఒక్కరు ఇది పారాయణ చేయదగినది. చదవటానికి ఇచ్చినచో మళ్లీ ఈ పుస్తకము తిరిగి మీ వద్దకు, రాదు అంతటి అమూల్య గ్రంథము.

MOHAN + ADIPUDI
మా అక్షరం మీ ఆధ్యాత్మికం

దైవ ప్రసాదములు

దైవ నైవేద్యములు



దైవ ప్రసాదములు

తీర్థం

తీర్థాలలో నాలుగు రకాలు వున్నాయి.

1. పంచామృత అభిషేక తీర్థం　　2. పానక తీర్థం
3. జల తీర్థం　　4. కషాయ తీర్థం

పంచామృత అభిషేక తీర్థం :– పంచామృత అభిషేక తీర్థాన్ని తీసుకుంటే అన్ని పనులు కూడా అఖండంగా పూర్తి అవుతాయి మరియు బ్రహ్మలోకం ప్రాప్తించును.

పానక తీర్థం

ఈ తీర్థాన్ని ముఖ్యంగా నరసింహస్వామికి ఎక్కువగా నైవేద్యంగా పెడతారు. మంగళగిరిలోని నరసింహస్వామికి, అహోబిలంలోని నరసింహ స్వామికి నైవేద్యం పెట్టడం వలన స్వామి వారిని అందరూ పానకాల స్వామి అనిపిలుస్తారు. స్వామికి నైవేద్యంగా పెట్టిన పానకాన్ని కొంత భాగం స్వామి వారు స్వీకరించగా మిగిలిన తీర్థాన్ని మొత్తం ప్రసాదంగా ఇస్తారు.

ఈ తీర్థాన్ని సేవించడం వలన :

- జ్ఞాపకశక్తి కలుగుతుంది
- నీరసం దరి చేరదు.
- మధుమేహ వ్యాధి అదుపులో ఉంటుంది.
- శరీరంలో కొత్త ఉత్సాహం, కొత్త చైతన్యం కలుగుతాయి.

- బి.పి ఉన్నవారికి నోరు ఎండిపోయినట్లు, తలతిరగటం ఉండటం అనేది జరగదు.
- ఆకలి బాగా వేస్తుంది
- శరీరంలో ఉండే వేడి అంతా సమంగా ఉంటుంది.

జలతీర్థం

జలతీర్థం సేవించడంవలన మృత్యువు, సర్వరోగాలు కూడా నివారిస్తాయి. కష్టాలు, దుఃఖాలు ఉపశమనము అవుతాయి.

కషాయ తీర్థం

ఈ తీర్థం రాత్రి పూజ చేసిన తరువాత తీర్థాన్ని కషాయంగా ఇస్తారు. ఈ తీర్థం అస్సాంలోని శ్రీ కామాఖ్య దేవాలయం,కొల్లాపురంలోని శ్రీ మహాలక్ష్మీ దేవాలయం, హిమాచల ప్రదేశ్‌లోని జ్వాలామాలినీ దేవాలయం, కొల్లూరులోని మూకాంబికా దేవాలయంలో ఈ తీర్థం ఇస్తారు.

పత్ర ప్రసాదం　　తులసి పత్రం

- తులసి పత్రాలతో పూజచేస్తే వారికి దేవునిపై అనుగ్రహం కలుగుతుంది.
- ఇంట్లో తులసిమొక్క పెంచుకుని ఎవరైతే ప్రతి రోజు తులసి ఆకులతో సాలగ్రామా దేవతలను పూజిస్తే ఎలాంటి మంత్ర ప్రభావాలు, మాంత్రిక శక్తులు పని చేయవు.
- దేవుని ప్రసాదంగా తులసి ఆకులను తిన్నచో తలచిన పనులన్నీ అనుకున్నవి అనుకున్నట్లుగా జరుగుతాయి.

దవన పత్రం

- దవన పత్రంతో చేసే పూజలతో లాభం,కార్యసిద్ధి కలుగుతుంది.
- శ్రీ గణేశునికి దవన పత్రంతో పూజ చేస్తే లేదా చేస్తే చేసినవారికి, చేయించిన వారికి అన్ని పనుల్లో కార్యసిద్ధి కలుగుతుంది.

మరుగ పత్రం

- పర్మినెంట్ ఉద్యోగాలు లేక టెంపరెరీగా పనిచేసే వారు మరుగ పత్రంతో పూజచేస్తే వారికి పర్మినెంట్ ఉద్యోగాలు లభిస్తాయి.

- పెళ్ళికాని వారు శ్రీ గణపతికి మరుగ పత్రంతో పూజ చేసి నైవేద్యానికి బెల్లం పెట్టి పూజిస్తే వారికి వెంటనే వివాహం కాగలదు.
- సమస్యలు, ఆటంకాలు ఉన్నవారు మరుగ పత్రాలతో పూజ చేస్తే వారికి అన్ని సమస్యలు దూరం కాగలవు.

బిల్వ పత్రం

- బిల్వ వృక్షానికి రోజూ పన్నీర్ వేసి ఆ చెట్టును పెంచితే వారికి దారిద్ర్యం, దుఃఖం అప్పుల బాధ ఉండదు.
- బిల్వ పత్రం అన్ని వ్రతాల్లో చాలా శ్రేష్ఠమైనది,పవిత్రమైనది.
- బిల్వపత్రాలతో దేవికి అష్టోత్తరం చేసేవారికి అనుకున్న పనులు కాగలవు.
- శివునికి బిల్వ పత్రంతో పూజిస్తే వారు మూడు జన్మల్లో చేసిన పాపాలు పోతాయి.

శమీ పత్రం

- శ్రీ చక్రానికి శమీపత్రంతో పూజచేస్తే గతజన్మల పాపాలు తొలగి పోతాయి.
- శమీ పత్రంతో నవగ్రహ దేవతలను పూజిస్తే నవగ్రహదోషాలు నుండి విముక్తి కలుగుతుంది.
- శమీ పత్రంతో గణపతి పూజ చేసేవారికి వేధింపులు దోషాలు తొలగించబడతాయి.
- శమీ పత్రంతో శ్రీలక్ష్మీ నారాయణుని పూజిస్తే ప్రశాంతమైన జీవితమును పొందగలరు.

గరిక పత్రం

- గణపతికి, శనైశ్చరునికి ప్రతి రోజు గరికతో పూజచేస్తే శని బాధల నుంచి విముక్తి పొందుతారు.
- గరికను (దండగా) మాలగా గణపతికి మాల వేస్తే వారు కోరుకున్న అన్ని రకాల కోరికలు దైవ సన్నిధిలో త్వరగా నెరవేరుతాయి.

- గరిక పత్రం రసం తాగితే దేహంలోని సమస్త వ్యాధలు తగ్గుతాయి.
- గరిక గడ్డిని నగలు పెట్టుకునే స్థలంలో ఉంచితే మీకు మంచి జరుగు తుంది.

కుశ పత్రం

- కుశ పత్రంతో ఏ దేవునికి పూజ చేసినా అన్ని రకాల పితృకర్మ దోషాలు పోతాయి.

పాటలి పత్రం

- పాటలీ పత్రంతో కుల దేవతలను పూజించిన వారికి తీర్థయాత్ర ఫలం పుణ్యనదుల్లో స్నానం చేసిన యోగం లభిస్తుంది.

సింధూవాక పత్రం

- సింధూవాక పత్రంతో దుర్గాదేవికి పూజ చేసిన వారికి ప్రయత్నిస్తున్న పనుల్లో జయం కలుగుతుంది.

బృహస్పతి పత్రం

- బృహస్పతి పత్రంతో ఈశ్వరునికి పూజచేస్తే అనుకున్న పనిలో జయం కలుగుతుంది

భక్ష్య ప్రసాదం

స్వామి వారికి ప్రసాద రూపంలో భక్ష్య ప్రసాదం ఇస్తారు. వీటిలో ముఖ్యమైనవి వడలు, దోసెలు, బెల్లందోసె, లడ్డు,జంతికలు, బొబ్బట్లు, అరిసెలు, రవ్వలడ్డు, చెగోడీల నైవేద్యం..... ఉన్నాయి.

- లడ్డూలను స్వామి వారికి నైవేద్యంగా పెట్టితే ఇంట్లో అంతా శుభ కార్యాలు జరిగితాయి.
- గారెలను, వడల హారాన్నికాని నైవేద్యంగా పెట్టి ఇంట్లో అన్ని కలహాలు తగ్గిపోతాయి.
- స్వామి వారికి దోసెలను నైవేద్యంగా పెడితే గృహములో శాంతి ఏర్పడుతుంది. అంతా శాంతంగా ఉంటుంది.

- స్వామి వారికి రవ్వలడ్డును నైవేద్యంగా సమర్పిస్తే ఎక్కువగా ఆలోచించటం వల్ల వచ్చే తలనొప్పి, అధిక రక్తపోటు, కళ్ల మంటలు, గుండెలో నొప్పి అన్ని తగ్గు స్థితికి వస్తాయి.
- స్వామి వారికి బొబ్బట్లను నైవేద్యంగా సమర్పిస్తే వారిలో కుజదోషాలు తొలగిపోయి తొందరగా వివాహం కాగలదు.
- స్వామి వారికి చెగోడీలను నైవేద్యంగా సమర్పించడం వలన ఎప్పటి నుంచో ఆగిన పనులు కూడా తొందరగా కాగలవు.
- స్వామి వారికి అరిసెలు లేదా అప్పాలు సమర్పిస్తే పెద్దలు చేసిన పాపాలు త్వరగా తగ్గుతాయి.
- స్వామి వారికి బెల్లం దోసెను నైవేద్యంగా సమర్పిస్తే షుగరు వ్యాధి వున్నవారు తొందరగా తగ్గుతుంది.
- స్వామివారికి జంతికలను నైవేద్యంగా సమర్పిస్తే ఇనుప వ్యాపారం చేసేవారు అభివృద్ధిలోకి వస్తారు.
- స్వామివారికి శనగపిండి లడ్డూలను నైవేద్యంగా సమర్పిస్తే మతిమరుపు జ్ఞాపకశక్తి పెరుగుతుంది.

తిలకము

- దేవుని కుంకుమ, విబూధి నుదుటను ధరిస్తే దానిని తిలకము అని అంటారు.

పసుపు (గౌరీదేవి ప్రీతికరం)

- ఇది సౌభాగ్యానికి గుర్తు. కావున పసుపును ముందుగా ఇస్తారు.
- దేవీ ఆలయాల్లో, నవరాత్రి పూజలు జరిగేటప్పుడు అక్కడ మీకు పసుపు ప్రసాదంగా లభిస్తే దానిని ఇంట్లో స్నానం చేసేటప్పుడు నీటిలో కలపటానికి లేదా స్నానం చేసే నీళ్ళలో వాడతారు.
- అదేవిధముగా ఆ పసుపు మీ పూజా మందిరంలో ఉంచి ప్రతినిత్యం పూజిస్తే ఇంట్లో ఉన్నవారికి, అన్ని విధాలా బాగుంటుంది.
- అమ్మవారికి పసుపు చీరను ఇచ్చి దానిని మరలా తిరిగి ఇంటికి తెచ్చుకుని పూజిస్తే ఇంట్లో సౌభాగ్యం కలుగుతుంది.
- ప్రతి సంవత్సరం కామెర్లు వ్యాధికలిగినవారు ముత్తయిదువులకు పసుపు

రంగు చీర,తాంబూలమును దానంగా ఇస్తే కామెర్ల సమస్యలు రాకుండా ఉంటాయిదగలదు.

కుంకుమ (అమ్మవారికి ప్రీతికరం)

- కుంకుమను గుమ్మడికాయలో ఉంచి దిష్టి తీసి కొడితే దిష్టి దోషాలు దూరంగాపోతాయి.
- అన్నంలో కుంకుమను కలిపి దిష్టి తీసి మూడు రోడ్లు కలిసి ఉండే స్థలంలో ఉంచితే అన్నం దిష్టి దోషాలు పోతాయి.
- కుంకుమును ప్రతిరోజు నుదుట ధరిస్తారో వారికి దేవతలందరి ఆశీర్వాదం పొందుతారు.
- కుంకుమను దానం చేస్తే ఇంట్లో ఉండే అన్ని దోషాలు పోగలవు.
- కుంకుమతో పూజ చేస్తే అందరూ దేవతలు సంతృప్తి పడతారు.

చంద్ర (కుంకుమపువ్వురంగు) కుంకుమ

- చంద్రతో దేవుడిని పూజిస్తే స్వామికి తేజస్సు కలుగుతుంది.
- ఈ కుంకుమ శ్రీ మహాలక్ష్మిదేవికి ఆంజనేయస్వామికి చాలా ఇష్టం.
- శ్రీ రాధా అష్టోత్తరం చంద్రలో చేస్తే ఇంట్లో మంగళ కార్యాలు జరుగుతాయి.

సింధూరం (హనుమంతునికి ప్రీతికరం)

- భీతి,భయం, కలిగేవారికి సింధూరాన్ని ధరిస్తే వారికి భయం పోతుంది.
- కొత్తగా పెళ్ళైన దంపతులు సింధూరాన్ని ధరిస్తూ ఉంటే వారికి నరదృష్టి తొలగును.
- దుష్ట గ్రహ బాధలు ఉన్నవారు రోజూ సింధూరాన్ని నుదుటున ధరిస్తూ ఉంటే గ్రహాల బాధ తొలగిపోతుంది.
- దుష్ట ఆంజనేయస్వామికి సింధూరాన్ని ధరింపచేసిన తరువాత దానిని పాలల్లో కాని నీటిలో కాని కలిపి తీసుకుంటే వారి దేహం వజ్రకాయం అవుతుంది.
- విద్యార్థులు ఆంజేయస్వామిని దర్శించి సింధూరాన్ని పెట్టుకుంటే వారు పరీక్షల్లో విజయం సాధిస్తారు.

పచ్చకర్పూర తిలకం (తిరుమల వేంకటేశ్వరస్వామి ప్రీతికరం)

- పచ్చకర్పూరాన్ని కుంకుమలో కలిపి నుదిటికి ధరిస్తే వారికి వేంకటేశ్వర స్వామి అనుగ్రహం ఉంటుంది.
- పచ్చకర్పూరాన్ని, కుంకుమపువ్వును కలిపి బీరువాపెడితే ధనలాభం కలుగును.
- పచ్చ కర్పూరంతో హోమం చేస్తే అన్నీ వశీకరణము కాగలవు.
- పచ్చ కర్పూరాన్ని బ్రాహ్మణులకు దానం చేస్తే అన్ని పనులు త్వరగా కాగలవు.
- ప్రతి రోజూ పచ్చ కర్పూరాన్ని వ్యాపారస్తులు పెట్టుకుంటే వారికి వ్యాపార లాభము కలుగును.
- పచ్చకర్పూరాన్ని మరియు తీపి వస్తువులను కలిపి దేవునికి నైవేద్యంగా పెట్టి దానం చేస్తే వారికి అన్ని శుభాలు జరుగును.

రక్త చందనం (ఎరుపు రంగు)

- ఎరుపు గంధాన్ని నుదురికి పెట్టుకుంటే తలనొప్పి తగ్గును
- ఎరుపు గంధాన్ని నీటిలో ఉంచి ఆ నీరును ప్రతి రోజూ సేవిస్తే అన్ని రోగాలు తగ్గుముఖం పట్టగలవు.
- రక్త చందనం తిలకాన్ని బాలింతలకు పెడితే వారికి చలువ కలుగదు.
- రక్త చందనాన్ని తలకు పూసుకుంటే తలలోని నీరు తీసివేస్తుంది
- రక్త చందనం దేవునికి నివేదన చేస్తే దేవునికి కళ వస్తుంది.

గోపీ చందనం (కృష్ణునికి ప్రీతికరం)

దీనికి మరొక పేరు ద్వారావతి మృత్తిక.

- గోపీచందనాన్ని ఎవరయితే నారాయణ అష్టాక్షరీ జపిస్తారో వారికి నారాయణ అనుగ్రహం కలుగును.
- గోపీచందనములో పంచముద్రికలు ధరిస్తారో వారికి కృష్ణుని అను గ్రహం కలుగును.

అంగార (వైష్ణవ ప్రసాదము)

కదళీ ఫలంతోను పద్మపుష్పాలను కలిపి బాగా ఎండించి గంధాన్ని తీసి దానితో అంగారను చేసి దానిని దేవునికి పెడతారు.

- అరటికాయతోలు తీసి, తామరదంటు నుంచి తీసిన అంగారంను శ్రీ రామలక్ష్మిని పెడితే అన్నదమ్ములువిడిపోరు.
- శ్రీ మహాలక్ష్మికు అంగారం పూస్తే ఎప్పటికీ వారికి దారిద్ర్యంరాదు.
- శ్రీ లక్ష్మినరసింహదేవునికి అంగారం పెడితే ఇంట్లో వారికి ఎప్పటికీ చెడు చెరగదు.
- సాలగ్రామానికి అంగారం పూస్తే సుభిక్షంగా ఉంటారు.

చాదు (అలంకరణ ప్రసాదము)

దీనిని నందివర్ధనంపూవు,నల్లని ఎండుకొబ్బరి పెచ్చుతో దీనిని తయారు చేస్తారు.

- దేవుని కళ్ళకు చాదు ధరింపచేస్తే కళ్లకు మంచి మెరుపు వస్తుంది.
- చాదు ధరిస్తే లావుగా ఉన్నవారు సన్నగా అవుతారు.
- చాదు దరిసి దిష్టి తగలదు.
- దేవునికి చాదు పెడితే దుఃఖం నాశనమవుతుంది.
- చాదు ధరిస్తే శరీరంలో ఉన్న కొవ్వు తగ్గిపోతుంది.

తిరుమణం (శ్రీచూర్ణము- వైష్ణవులకు)

- తిరుమణం ధరించిన వారికి కోపం, రక్తపోటు,ఒత్తిడులు దరి చేరవు.
- తిరుమణం ధరిస్తే భక్తిని శాంతిని ఇస్తుంది.
- తిరుమణం నియమానుసారంగాధరిస్తే వారికి వైకుంఠలోకం ప్రాప్తి స్తుంది.
- శ్రీ వైష్ణవులు నామాలు ధరించేందుకు ఉపయోగపడే తెల్లని గడ్డ.

అష్టగంధం

కస్తూరి, గోరోజజనం, దేవదారు, శ్రీగంధం, కుంకుమపువ్వు, పచ్చ కర్పూరం, రక్తచందనం, అగిలు కలిపి చేసేదే అష్టగంధం.

దీనిని ధరిస్తే దేవత్వం లభిస్తుంది. దీనిలోకూడా మూడు రకాలు ఉన్నాయి.

1. శివగంధం 2. శక్తి గంధం 3. విష్ణుగంధం

శివగంధం

శ్రీగంధం, అగ్గిలం,గంధం, పచ్చకర్పూరం,చందనం ఆకు,అరటివేరు, కుంకుమపువ్వు,రక్త గంధం, కుంకుష్టాన్ని కలిపి దీనిని తయారుచేస్తారు.

దీనిని శివునికి అర్పించి ప్రసాదంగా స్వీకరిస్తారు.

శక్తిగంధం

శ్రీగంధం,అగ్గిలం, గంధం, పచ్చకర్పూరం, కుంకుపూవు,జంటామసి, గోరోజనం,శిలారసాల నుంచి దీనిని తయారుచేస్తారు. ఈ శక్తిగంధాన్ని మూలవిగ్రహమైన స్త్రీ దేవాలయంలో ఉండే మూర్తికి పెడతారు. దీంతో దేవాలయాల్లో దోషాలు,వాస్తుదోషాలు,ప్రత్యంగిర దోషాలు పోతాయి.

విష్ణుగంధం

- బావంచ,అగ్గిలం, గంధం, శ్రీ గంధం, కుంకుష్ట, కుంకుమపూవు, మూరామాంసి, జటామాంసి, శిలారసం కలిపి విష్ణుగంధం తయారు చేస్తారు. దీనిని మూల విగ్రహానికిపెట్టి పూజ ముగిసిన తరువాత భక్తులకు ప్రసాదంగా ఇస్తారు.
- ఈ గంధాన్ని ఒకే ప్రమాణంలో స్వామివారికి లేదా అమ్మవారికి సమర్పించి దానిని స్వీకరిస్తే వారికి శరీరంలో ఉండే అన్ని వ్యాధులు తొలగి, దేవుని అనుగ్రహం లభిస్తుంది. వారు అనుకున్న పనులు త్వరగా నెరవేరుతాయి.
- ఈ గంధాన్ని స్త్రీలు కూడా ధరించవచ్చును. స్వామి విగ్రహానికి ఉప యోగిస్తే దేవతా కళ పెరుగుతుంది.

పుష్ప ప్రసాదం

- సువాసన నిండి ఉన్న పూలతో దేవునికి పూజ చేస్తే మీ జీవితం సుఖ వంత మవుతుంది.
- పూజకు ముందు పూలను వాసన చూస్తే వారికి ఊపిరితిత్తులు,హృదయ సంబంధ మైన బాధలు కలుగుతాయి.
- దేవుని పూజకుకనకాంబరం పూలనుఉపయోగిస్తే వారికి జీవితంలో ప్రశాంతత ఉండదు.
- పూవులు పూర్తిగా విరబూసిన తరువాత మాత్రమే దేవుని పూజకు వినియోగించవలెను.

దేవునికి ఏ పువ్వులతో పూజ చేస్తే ఎలాంటి ఫలితాన్ని ఇస్తుంది.

- **కమలంతో** దేవునికి పూజ చేస్తే వారికి దారిద్ర్యం పోతుంది. వారు లక్ష్మీదేవి అనుగ్రహానికి పాత్రులు అవుతారు.
- **రుద్రాక్ష పూవులతో** దేవునికి పూజ చేస్తే వారికి ఎన్ని కష్టాలు వచ్చిన చివరి విజయం వారిదే అవుతుంది.
- **జాజిపూలతో** దేవునికి పూజ చేసి దానిని ప్రసాదంగా స్వీకరిస్తే వారిలో ఉన్న దుష్టగుణాలు తొలగి ఉద్యోగంలో సమస్యలు పోతాయి.
- **సంపెంగ పూలతో** దేవునికి పూజ చేస్తే మంత్ర తంత్రాలు వారిపై పని చేయవు. వారికి శత్రువుల బాధ ఉండదు.
- **పారిజాత పూవులతో** దేవునికి పూజ చేస్తే వారికి కాలసర్ప దోషాలు తొలగుతాయి.
- **మొగలిపూవులతో** దేవునికి పూజ చేస్తే మానసిక ఆందోళనలు తొలగించ బడతాయి.
- **లక్కి పూవుతో** దేవునికి పూజ చేస్తే వారి కుటుంబంలో ఎటువంటి కలహాలు లేకుండా సంతోషంగా ఉంటారు.
- **తుమ్మ పూలతో** ఈశ్వరుని పూజిస్తే భక్తి ఎక్కువ అవుతుంది.
- **కణగలె పుష్పంతో** దేవునికి పూజ చేస్తే భయం,భీతి తొలగిపోతాయి.
- ఈ పూలతో గణపతికి పూజ చేస్తే వారికి తాంత్రిక బాధలు తొలగి పోతాయి. దుర్గాదేవికి పూజచేస్తే వారికి దేవీ అనుగ్రహం లభిస్తుంది.
- **నందివర్ధనం పూలతో** శివునికి పూజచేస్తే సుఖ శాంతులు కలుగును.
- **కనకాంబరం పూలతో** దేవునికిపూజ చేయకూడదు.
- **పాటలీ పుష్పంతో** దేవునికి పూజ చేస్తే వ్యాపారాల్లో అభివృద్ధి కలుగును.
- **మాధవీ పుష్పంతో** జ్యోతిష్యం చెప్పే వారు పూజ చేస్తే వారికి మంచి వాక్ శుద్ధి కలుగుతుంది.
- **మల్లెపూవులతో** దేవునికి పూజచేస్తే వారికి అన్ని రకాల మానసిక, దైహిక రోగాలు నయంఅవుతాయి.
- **కలువ పూవుతో** పూజ చేస్తే మంత్ర తంత్ర బాధలు తొలగిపోతాయి.
- **గన్నేరు పూవులతో** పూజచేస్తే కవులకు కల్పనా సాహిత్యం పెరుగుతుంది.

- **కల్హార పుష్పంతో** పూజ చేస్తే అందరిలోనూ గుర్తింపు వస్తుంది.
- **కుంద పుష్పంతో** పూజ చేస్తే వారికి ముఖంలో తేజస్సు మరియు కాంతి వస్తుంది.
- **ఉత్పల పుష్పంతో** దేవునికి పూజ చేసేవారు ప్రతి రోజు విష్ణు సహస్ర నామం మహాలక్ష్మి సహస్రనామంను జపిస్తే వారికి జీవితంలో ఉన్నత స్థాయికి ఎదుగుతారు.
- **అశోక పుష్పాలతో** దేవికిపూజ చేస్తే వారి జీవితం ఎంతో సుఖవంతమవు తుంది.
- **మాలతి పుష్పంతో** దేవునికి పూజచేస్తే వారికి అన్ని రకాల పితృదోషాలు పోతాయి.
- **నల్లకలువ పుష్పాలతో** శ్రీ శనైశ్చర స్వామిని పూజిస్తే అన్ని రకాల శని సమస్యలు తొలగిపోతాయి.
- **వకుళ పుష్పంతో** శ్రీలక్ష్మీనారాయణస్వామికి,శ్రీభూ వరహాస్వామికి పూజ చేస్తే భూసంపద, గృహసంపదలు కలుగుతాయి.
- **పున్నాగ పూవుతో** శ్రీగోపాలకృష్ణస్వామికి,శ్రీలక్ష్మీనారాయణస్వామికి పూజచేస్తే వారికి మగ సంతానంకలుగుతుంది. మరియు నాగదేవతలకు పూజ చేస్తే సర్పదోషాలు పోతాయి.
- **ద్రోణ పుష్పంతో** సోమవారం శివునికి పూజిస్తే శత్రువులు నాశం అవు తారు, మిత్రులు ఏర్పడతారు.
- **బంధూక పుష్పంతో** దుర్గాదేవికి మంగళవారం,శుక్రవారాలు పూజిస్తే వారి బంధువర్గం సుఖసంతోషాలతో జీవిస్తారు..
- **పొద్దుతిరుగుడు పూవును** హోమం పూర్ణాహుతికి వేస్తే ఐశ్వర్యాలు లభిస్తాయి.
- **నంద్యావర్త పుష్పంతో** పరమేశ్వరునికి పూజిస్తే వారికి అన్ని దుఃఖాలు పోతాయి.
- **సురభి పుష్పంతో** శ్రీలక్ష్మీనారాయణ స్వామికి పూజచేస్తే వారి ఇష్టాలు నెరవేరుతాయి.

- **అగసి పువ్వుతో** దేవుని పూజిస్తే వారి పాపాలు తొలగుతాయి.

పుష్పపూజా సమయం

- పుష్పాలతో పూజ చేసేవారు ఉదయం 6-00 నుండి 7-00 లోపు పూజ చేస్తే వారికి అనుకున్న పనులు నెరవేరుతాయి.
- మధ్యాహ్న సమయంలో పూజ చేస్తే వారికి జీవితంతో ఒడిదుడుకులు ఉండవు.
- సాయం కాలం పూజ చేస్తే వారు అన్ని రోగాల నుండి విముక్తి కాగలరు.
- రాత్రిసమయంలో పూజ చేస్తే వారు ఆరోగ్యం క్షీణిస్తుంది.
- మధ్యరాత్రి పూజతో ఆయుష్షు వారికి అకాల మృత్యువు లభిస్తుంది.

అన్న ప్రసాదాలు

పాయస అన్నం

- దేవునికి పండ్లు బెల్లం పాయసం చేయించి బ్రాహ్మణులకు దానం చేస్తే వారికి అన్ని దరిద్రాలు తొలగిపోతాయి.
- ఎవరికీ సాహాయం చేయకుండా ఉండి, కష్టాలకు గురి అవుతున్న వారు బియ్యం,శనగపప్పు,పాయసం లేదా అన్నాన్ని వేసి దేవునికి నైవేద్యంగా సమర్పించి దానిని అందరికీ పంచినచో భాగ్యవంతులు అవుతారు.

కూరగాయల అన్నం (పలావు)

- ఎక్కువ ప్రమాదాలకు గురి అవుతున్న వారు
- ఎప్పుడూ భయంతో ఉండేవారు
- జాతకం ప్రకారం ఎవరికి ప్రాణ గండం ఉంటుందో ఇలాంటి వారు గుడిలో కూరగాయలతో చేసిన అన్నాన్ని నైవేద్యంగా పెట్టి అందరికీ పంచితే వారికి దోషాలు తొలగుతాయి.

గోధుమరవ్వ పాయసం

- గర్భదోషాలు, సంతానదోషాలు ఉన్నవారు ఈ ప్రసాదాన్ని స్వామికి సమర్పించి, స్వీకరించినట్లయితే వారికి సంతాన ప్రాప్తి కలుగును.

రవ్వతో చేసిన గంజి

- వివాహం ఆలస్యం అవుతున్నవారు
- సన్నగా అయ్యేందుకు
- రక్తపోటు,హైపర్ టెన్షన్‌లు ఉన్నవారు ఇలాంటి ఇబ్బందులు ఉన్నవారు దేవి ఆలయానికి మంగళవారం రవ్వతో చేసిన గంజిని దేవతకు నివేదన చేసి, పంచాలి.దీనిని వారు తినకూడదు.

పులిహోర (పసుపు చిత్రాన్నం)

ప్రతి సంవత్సరం కామెర్లతో బాధపడే వారు అమ్మవారికి పులిహోరను నైవేద్యంగా పెట్టి అందరికీ దానంచేస్తేవారు ఆరోగ్యవంతులు అవుతారు. వారికి కామెర్ల వ్యాధి రాకుండా ఉంటుంది.

పెసరపప్పు పొంగలి

- సుబ్రహ్మణేశ్వర స్వామి పెసరపప్పు పొంగలిని నైవేద్యంగా పెడితే కుటుంబంలో కలహాలు తొలగుతాయి.
- మహాగణపతికి పెసరపప్పు పొంగలి పెడితే వారికి అనుకున్న పనులు త్వరగా జరిగిపోతాయి.
- లక్ష్మీనారాయణ స్వామికి పెసరపప్పు పొంగలిని నైవేద్యంగా పెట్టి పూజచేస్తే వారికి అన్ని పాపాలుపోయి భక్తిభావం కలుగుతుంది. అనుకున్న పనులు త్వరగా నెరవేరుతాయి.
- సత్యనారాయణ స్వామికి పెసరపప్పు పొంగలిని పెడితే వారికి అన్ని రకాల మానసిక, శారీరక సమస్యలు పోతాయి.
- మహాలక్ష్మికి పెసరపప్పు పొంగలి పెట్టి పూజచేసి సుమంగళులకు పానకం దానం చేస్తే వారికి బంగారు నగలు లభ్యమవుతాయి.
- సరస్వతి దేవికి పొంగలిని నైవేద్యంగా చేసి పిల్లలకు పెట్టి వారు తింటే విద్యాభ్యాసంలో ఎలాంటి సమస్యలు లేకుండా ఉంటారు. మంచి జ్ఞాపక శక్తి లభిస్తుంది.
- బుధ గ్రహానికి పెసరపప్పు పొంగలి నైవేద్యంగా పెట్టి ఆ ప్రసాదాన్ని వారుకూడా తింటే జ్ఞాపకశక్తి పెరుగుతంది.

పెరుగు అన్నం

- శనివారంరోజు కులదేవతలకు పెరుగుఅన్నం నైవేద్యంగా పెడితే అప్పుల బాధలు తొలగిపోతాయి.
- శుక్రవారం సాయంత్రం మహాలక్ష్మి పూజనుచేసి పెరుగు అన్నాన్ని నైవేద్యంగా పెట్టి పెరుగు అన్నాన్ని ప్రసాదము పెడితే ఇంట్లో ధన వృద్ధి కలుగుతంది.
- పెరుగు అన్నం మిరపకాయ,ఎండుమిరపకాయ,ఉప్పు, వేసి నైవేద్యంగా పెడితే ఇంట్లో గొడవలు, రోగబాధలు, అప్పులబాధలు, శత్రువులబాధలు ఎక్కువ అవుతాయి.
- పెరుగు అన్నానికి దానిమ్మ పండు గింజలను కలిపి కుల దేవతలకు నైవేద్యంగా సమర్పిస్తేవారికి శత్రువుల బాధతొలగి తేజస్సు కలుగుతుంది.
- పెరుగు అన్నంలో తేనె వేసి శ్రీవిష్ణు సహస్రనామం లక్ష్మీసహస్రనామం పఠిస్తూ పూజ చేసి, దంపతులకు ఆ పెరుగు అన్నాన్ని దానం చేస్తే అన్నిరోగాలు తొలగిపోతాయి.
- పెరుగు అన్నానికి మిరియాలపొడివేసి కలిపి శ్రీ సుబ్రహ్మణేశ్వర స్వామికి నైవేద్యంగాపెట్టి దానిని దానం చేసినచో చర్మవ్యాధులు తొలగిపోతాయి.
- పెరుగు అన్నానికి ఎండు ఖర్జూరాన్ని కలిసి కులదేవతలకు నైవేద్యంగా చేసి, దానం చేస్తే వారికి ఎప్పుడూ డబ్బుకు సమస్య కలగదు.

బెల్లం అన్నం

- బెల్లంతో తయారుచేసిన అన్నాన్ని సరస్వతి దేవికి నైవేద్యంగాపెట్టి దానిని పిల్లలకు పంచితే వారు అనుకున్న పనులన్నీ నెరవేరుతాయి. మంచి జ్ఞాపకశక్తి కలుగుతుంది.
- నవగ్రహ హోమాల్లో మరియు పూజల్లో ఉంచే బెల్లంను పూజచేయించిన బ్రాహ్మణులు పానకం చేసుకుని తాగితే వారికి అన్ని పనులు త్వరగా నెరవేరుతాయి.
- శ్రీమహాగణపతికి 22 రోజులు పూజ చేసి నైవద్యేం పెట్టిన తరువాత

దానిని పశువులకు పెట్టి తరువాత బెల్లం ప్రసాదాన్ని సేవిస్తే కోరిన పనులు త్వరగా అవుతాయి.

- వ్యాపారస్తులు శుక్రవారం పూజకు బెల్లం అన్నాన్ని చేసి, తాంబూలంతో దానిని దానం చేస్తే వారికి వ్యాపారం అభివృద్ధి చెందుతుంది.
- శ్రీమహాలక్ష్మి పూజ చేసి బెల్లం అన్నాన్ని నైవద్యేం పెట్టి తాంబూలంతో దానిని దానం చేస్తే వారికి శ్రీలక్ష్మి కటాక్షం కలుగుతుంది.
- నవగ్రహాలకు పూజ చేసి బెల్లాన్ని నైవేద్యంగా ఉంచి తాంబూలంలో బెల్లం అన్నాన్ని పెట్టి దానం చేస్తే వారి కష్టాలు తొలగుతాయి
- శ్రీ సూర్యనారాయణ దేవునికి బెల్లం అన్నాన్ని నైవేద్యంగా పెట్టి, ఆ ప్రసాదం తింటే వారికి అన్ని రకాల రుగ్మతలు తగ్గుతాయి.

చిత్రాన్నం (పులిహోర)

- చిత్రాన్నాన్ని మంగళవారం,సాయంత్రం చేసి శ్రీ దుర్గాదేవికి,చౌడేశ్వరి మరియు శక్తి దేవతలకు నైవేద్యం పెట్టి తరువాత సుమంగళులకు మాత్రమే పంచాలి.
- కుజదోషం ఉన్నవారు పూజచేసిన తరువాత మాత్రం చిత్రాన్నాన్ని తినకూడదు.
- శుక్రవారము చిత్రాన్నాన్ని దేవికి నైవేద్యంచేసి ప్రసాదము యిస్తే మాంగల్యదోషాలు తొలగిపోతాయి.
- చిత్రాన్నాన్ని ధనుర్మాసంలో దేవునికి పూజలు చేయించేవారు, స్త్రీలు దేవాలయాల్లో పూజలు చేయించి, ప్రసాదాన్ని పంచి తాము కూడా తింటే ఆ ఇంటి యజమాని అన్ని రకాల వ్యాధులు తొలగి ఎప్పుడూ సంతోషంగా ఉంటారు.
- శ్రీలక్ష్మీనారాయణ పూజించి నైవేద్యంపెట్టి వృద్ధ బ్రాహ్మణ దంపతులను భోజనానికి పిలిచి ముందుగా చిత్రాన్నాన్ని వడ్డించి తాంబూలాన్ని అందించి వారికి వారి దాంపత్య కుటుంబంలోఉన్న కలహాలు తొలగి పోతాయి.

నేతి అన్నం

- నేతి అన్నాన్ని శివునికి నైవేద్యంగా పెడితే వారికి మృత్యుదోషాలన్నీ తొలగిపోతాయి.

- నేతి అన్నం మీ కుల దేవతలకు నైవేద్యంగా పెట్టినచో వారికి కుటుంభాభి వృద్ధి ఎక్కువగును.
- శ్రీ సుబ్రహ్మణేశ్వర స్వామికి నేతి అన్నాన్ని నైవేద్యంగా వారికి మానసిక శాంతి కలుగుతుంది. శరీరంలో చర్మవ్యాధులు తొలగిపోతాయి.
- పెద్దల కార్యాలను చేసేటప్పుడు విష్ణు పాదానికి నేతి అన్నాన్ని నైవేద్యంగా పెట్టినచో వారికి పితృదోషాలు పోతాయి.
- నేతిఅన్నంతో ఆయుష్యహోమం చేస్తే వారికి అకాలమృత్యువులు తొలగును.
- నేతి అన్నాన్ని ధన్వంతరి దేవునికి నైవేద్యంగాపెట్టి ఆ ప్రసాదాన్ని తింటే ఆరోగ్యం చక్కగా ఉంటుంది.
- నేతి అన్నాన్ని శ్రీ గాయత్రీ దేవికి నైవేద్యంగా పెట్టి సుమంగళులకు, బ్రాహ్మణ దంపతులకు నేతి అన్నాన్ని భోజనం వడ్డిస్తే వారికి వారి ఇంటిలోని వారందరికి అన్ని రకాల శాపాలు, దిష్టిదోషాలు తొలగును.

అటుకుల అన్నం

- తీపి అటుకుల అన్నాన్నికి తేనె కలిపి అరటికాయను కలిపి శివపార్వతు లకు నైవేద్యంగాపెట్టి వృద్ధ బ్రాహ్మణ దంపతులకు తాంబూలాన్ని దానంగా ఇచ్చి ఆవుకు ప్రసాదాన్ని పెట్టి దానిని పెళ్ళికాని వారికి ఇస్తే వారికి వివాహం త్వరగా జరుగుతుంది.
- శ్రీ కృష్ణునికి సాయంకాలం అటుకులఅన్నం, బెల్లం కొబ్బరి తురుమును వేసి నైవేద్యంగాపెడితే దానిని పిల్లలకు ఇచ్చి ప్రసాదంగా తీసుకుంటే వారికి అప్పులబాధ ఉండదు.
- తీపి అటుకుల అన్నానికి తేనెను కలిపి శ్రీలక్ష్మీనారాయణ స్వామికి నైవేద్యంగా పెట్టి ప్రసాదాన్ని పంచి ఇంట్లోని వారందరూ తింటే వారికి అప్పుల బాధ తగ్గుతుంది. డబ్బు మిగులుతుంది.
- ప్రతి గురువారం రాత్రి అటుకులు అన్నం గురువులకు నైవేద్యంగా పెట్టి ప్రసాదంగా తింటే గురుదోషాలు తొలగిపోగలవు.
- ప్రతి బుధవారం శ్రీవిష్ణుసహస్రనామం పారాయణచేసి పాలను, అటుకు లను వేసి నానపెట్టి కొబ్బరి బెల్లాన్నివేసి నైవేద్యంగాపెడితే మీ పనులు అన్నీ జరుగుతాయి.

- ప్రతి శనివారం శ్రీ సీతారాములకు నైవేద్యంగా పెట్టిన ఆ పదార్థాలు అటుకులు,బెల్లం,పటికబెల్లం, తేనె,మామిడి రసం వేసి తింటే వారికి దాంపత్యంలో ఎప్పుడూ గొడవలు రావు.

తెల్లని అన్నం

- తెల్లని అన్నంతో శివలింగాన్ని నిర్మించి దానికి పూజలుచేసి నది నీటిలో వదులుతారో వారికి ఇంట్లో ఎప్పుడూ ధన సమస్యలు రావు.
- తెల్లని అన్నానికి తేనెను, పంచదారను,కొబ్బరిని కలిపి ఆ అన్నాన్ని కులదేవతలకు నైవేద్యంగా పెడతారో వారికి అన్ని రకాల రోగాలు తగ్గుతాయి.
- తెల్లని అన్నానికి తేనెను కలిపి దాన్ని నైవేద్యంగా ఉంచుతారో వారికి చర్మరోగాలు తగ్గుతాయి.
- తెల్లఅన్నం, శనగపప్పు వేసి పాయసంచేసి దానిని దేవునికి నైవేద్యంగా పెట్టితే వారికి ఇంట్లో శాంతి కలుగుతుంది.
- అన్నాన్ని దేవునకునైవద్యేంగా పెట్టి దానిని పశువులకు తినిపించిన, రావలసిన డబ్బు త్వరగా చేకూరుతుంది.
- ఆదాయంతక్కువగా ఉన్నవారు అన్నంలో నెయ్యివేసి అన్నంతో లడ్డూ పెట్టి దానం చేస్తే వారికి ఆదాయం ఎక్కువ కలుగుతుంది.
- నేతి అన్నంతోపాటు పేనీలు కూడా దానం చేస్తే పితృశాపాలు పోతాయి.
- అన్నంతో పాటు మోదక దానాన్నిచేస్తే వారికి ఎన్నికష్టాలు ఉన్నా త్వరగా పరిహారం కాగలవు.

కారం అటుకులు

- ఎవరింట్లో అయితే వారికి శాంతి ఉండదో.
- ఎవరైతే మాట్లాడే సమయంలో భయపడుతుంటారో....
- ఇంట్లో భార్యాభర్తలు ఎక్కువగా గొడవ పడుతుంటారో....
- అటుకులను ఊరగాయ రసంలో కలిపి మీరు పూజను చేసిన తరువాత దానం చేస్తే పైన తెల్పిన సమస్యలు నివారింపబడతాయి.

పుల్లని అటుకులు

- హోమంలో దేవునికి నైవేద్యంగా ఉంచిన పుల్లని అటుకులను దానం చేయాలి.
- కార్తీక మాసంలో ద్వాదశి తిథి నాడు ఎవరైతే సాయంకాలం తులసిపూజ చేసి దేవునికి పుల్లని అటుకులను నైవేద్యంగా పెట్టి అందరికీపంచుతారో, వారికి ఒక సంవత్సరంలో వారు చేసిన పాపాలన్నీ పోతాయి.
- శనివారం పుల్లని అటుకులను దానం చేస్తే వారికి ఇంట్లో అష్టైశ్వర్యాలు కలుగుతాయి.
- పుల్లని అటుకులు స్వీకరిస్తారో వారికి మంత్రతంత్రాలు పనిచేయవు.
- శ్రీరామనవమిరోజు శ్రీ సీతారాములకు పుల్లని అటుకులను, పాలు, అన్నం, పండ్లు, కొబ్బరికాయ, పానకం,వడపప్పు నైవేద్యంగా పెట్టి సుమంగళులకు దానంచేస్తే వారికి ఉన్న దోషాలు త్వరగా పోగలవు.
- శివరాత్రి రోజున శ్రీపార్వతి, పరమేశ్వరులకు పుల్లని అటుకులను నైవేద్యంగా సమర్పించి ఆ ప్రసాదాన్ని తింటే మీ కుల దేవతల శాపాలు పోతాయి.
- ప్రతి నెల పూర్ణిమ రోజున అటుకుల అన్నాన్ని నైవేద్యంగా పెట్టినా లేదా దానం చేసినా వారి పనులు త్వరగా పూర్తి అవుతాయి.

ఫల ప్రసాదం (అన్ని రకముల ఫలములు కాయలు)

- కమలాపండును నైవేద్యంగా సమర్పిస్తే ఆగిపోయిన పనులు పూర్తి కాగలవు.
- అరటిపండును దేవునికి నైవేద్యంగా సమర్పిస్తే ఇష్టఫల సిద్ధి కలుగు తుంది.
- చిన్న అరటి కాయను నైవేద్యంగా ఉంచితే పనులు త్వరగా అవుతాయి.
- అరటిపండు గుజ్జును నైవేద్యంగా ఉంచితే అప్పుల బాధ తగ్గుతుంది.
- సపోటా పండును దేవునికి నైవేద్యంగా పెడితే పనులు విజయవంతంగా పూర్తి అవుతాయి.
- కొబ్బరికాయను నైవేద్యంగా పెడితే అనుకున్న పనులు త్వరగా కాగలవు.
- మామిడిపండును నైవేద్యంగా పెడితే ప్రభుత్వం నుంచి రావలసిన డబ్బు త్వరగా అందుతుంది.

- అంజూర పండును నైవేద్యంగా పెడితే దానిని అందరికీ పంచితే వారికి అనారోగ్య బాధ తొలగుతుంది.
- లో బీపీ ఉన్నవారు గణపతికి అంజూర పండును నైవేద్యంగా పెట్టి ప్రసాదాన్ని తింటే వారికి బిపీ సాధారణ స్థితికి వస్తుంది.
- నేరేడు పండ్లతో శ్రీ శనైశ్చర స్వామికి నైవేద్యంగా పెడితే ప్రసాదాన్ని స్వీకరిస్తే మోకాళ్లనొప్పులు తగ్గుతాయి.
- భోజనంతో పాటు నేరేడు పండును వడ్డిస్తే వారికి ఎప్పుడూ మంచి భోజనం లభిస్తుంది.
- నేరేడు పండును పుణ్యక్షేత్రాల్లో యోగ్య బ్రాహ్మణులకు తాంబూలంతో దానం చేస్తే భూదానం చేసినంత ఫలితం కలుగుతుంది.
- నేరేడు పండును ప్రతిరోజు తింటే వారికి ఎప్పుడూ అనారోగ్యం కలగదు.
- నేరేడు పండును నల్లనువ్వులతో కలిపి దానంచేస్తే శని బాధలు తొలగి పోతాయి.
- పనసపండుతో దేవునికి నైవేద్యం పెడితే వారికి అన్ని కష్టాలు తొలగుతాయి. వారికి శత్రువులు ఉండరు.
- యాపిల్ పండును నైవేద్యంగా పెడితే వారు శ్రీమంతులు అయి, దారిద్ర్యం తొలగుతుంది.
- ద్రాక్ష పండును దానం చేస్తే పక్షపాత రోగాలు నయం కాగలవు.
- ద్రాక్ష పండును నైవేద్యంగా పెడితే చిన్న పిల్లలకు ఇస్తే సుఖసంతోషాలు కలుగుతాయి.
- పెళ్ళికాని అమ్మాయిలచేత పూజచేయించి సుమంగుళలకు జామపండుతో తాంబూలంఇస్తే అమ్మాయిలకు పెళ్ళి వెంటనే కుదురుతుంది.
- జామకాయను నైవేద్యంగా పెట్టితే షుగర్ వ్యాధి తగ్గుతుంది.
- జామపండ్లను నైవేద్యంగా ఉంచిన మనస్సులోని కోరిక నెరవేరుతుంది.
- సంకష్టహర గణపతికి జామపండ్లను నైవేద్యంగా పెట్టి దానం చేస్తే ఆరోగ్యం చేకూరుతుంది.
- పిల్లలకు జామపండ్లు తినేందుకు ఇస్తే పెద్దల మానసిక వ్యాధితగ్గుతుంది.

వస్త్ర ప్రసాదం

- తిరుమల తిరుపతిలోని శ్రీ వేంకటేశ్వర స్వామికి, ద్వారకలోని ద్వారకాధీశ మందిర శ్రీ కృష్ణునికి, శబరిమలలోని అయ్యప్పస్వామి దేవాలయంలో, కేరళలోని గురువాయురప్పకు ఇలా అనేక దేవాలయాల్లో వస్త్రసేవ చేయించుతూ ఉంటారు.

వస్త్రసేవలతో కలిగే ఫలితం

- దేవునికి వస్త్ర సేవలను చేయించే వారికి గంధర్వలోకం ప్రాప్తిస్తుంది.
- అందంగా ఉండాలని కోరుకునే వారు దేవునికి వస్త్రాలు సమర్పిస్తే వారు అందంగా ఉంటారు.
- అన్నవస్త్రాలకు చాలా ఇబ్బందులు పడేవారు దేవునికి వస్త్ర సేవ చేయించినా లేదా దుస్తులను దానం చేసినా వారి ఇంట్లో దారిద్ర్యం, వస్త్ర దారిద్ర్యం తొలగిపోతుంది.

అమ్మవారి దేవాలయాలలో వస్త్రా ప్రసాదం

- విజయవాడలోని కనకదుర్గమ్మ దేవికి, శృంగేరిలోని శారదాంబకు, మైసూరు చాముండి దేవాలయంలో చాముండేశ్వరి దేవికి, శృంగేరిలోని శారదాంబకు, కాశ్మీరులోని శారదాదేవికి, అస్సాంలోని కామాఖ్య దేవికి, కొల్హాపురంలోని శ్రీ మహాలక్ష్మిదేవికి, తిరుచానూరులోని పద్మావతి అమ్మవారికి ఇలా స్త్రీ దేవాలయాల్లో దేవికి ఒకసారి ఉపయోగించిన వస్త్రాలు మరలా ఉపయోగించకూడదు.

మూల దేవునికి అయినా ఉత్సవ మూర్తికి అలంకరించిన దుస్తులు భక్తులు ప్రసాద రూపంలో స్వీకరిస్తే ఎలా ఉపయోగించాలి.

- ఇళ్ళలో నిత్య దేవతార్చనలకు దేవుని వస్త్రాలను ఉపయోగించకూడదు.
- పెద్దల కార్యాల సమయంలో దేవతావస్త్రాలను ఉపయోగించరాదు. దానం చేయరాదు.
- దేవునికి అలంకరించిన దుస్తులను దేవాలయం వారు భక్తులకు ఇస్తే వాటిని ధరించరాదు.
- దేవుని దుస్తులు ఎప్పుడూ చించి ఉపయోగించరాదు.
- ఇళ్ళలో జరిగే వివాహాలు, ఉపనయనం, గృహప్రవేశం, హోమకాలంలో శాంతి కర్మల్లో ఉపయోగించకూడదు.
- వాటిని చిన్న పిల్లలకు వేయకూడదు.

ఏ వస్త్ర ప్రసాదాన్ని భక్తులు నిత్యం ఉపయోగించవచ్చు.

- స్వామికి దానం చేసి మిగిలిన వస్త్రాలను ఉపయోగించగలరు.
- ఆలయాల్లో స్వామి సన్నిధానంలో జరిగే సభ,సన్మానాల్లో ఇచ్చే శాలువాలను ఉపయోగించవచ్చును.
- యజ్ఞం ప్రధాన కలశం వాడే వస్త్రాలంకరణకు వాడవచ్చును.
- వివాహములో మధ్యతెరగా, ఉపనయనములో మంత్రోపదేశానికి ఉపయోగించకూడదు.
- స్వామి ఊరేగింపుల్లో దేవతా వస్త్రాలను వాడవచ్చును.
- కొత్త వస్త్రాలను ఆలయం స్వామికి కొని పూజారులు ఆశీర్వాదం చేసి ఇస్తే వాడుకొనవచ్చును.
- అమ్మవారికి ఇచ్చిన వస్త్రాలను మహిళలు, పురుషులు,పిల్లలు ధరించ రాదు.
- నిద్రించేటప్పుడు దేవతా వస్త్రాలను ధరించరాదు.
- స్వామి వస్త్రాలు మీరు వేరేవారు ధరించేందుకు ఇవ్వరాదు.
- అమ్మవారి వస్త్రాలు వరలక్ష్మి వ్రతములో మాత్రమే దేవికి అలంకారం చేయవచ్చును.

రక్షా ప్రసాదం

ఈ రక్షా ప్రసాదాలు మూడు రకాలుగా ఉంటాయి.

1. నవగ్రహ పీడకు రక్ష, 2. హోమం రక్ష, 3. దీప రక్ష

రక్షాఫలం - హోమం రక్ష ఎటువంటి ఫలితాన్ని అందిస్తుంది.

- గంగా స్నానం చేసిన ఫలితం కనిపిస్తుంది.
- గురువుకుల,పెద్దలకు గౌరవం ఇచ్చే వారికి ఫలితం కనిపిస్తుంది.
- గో సేవ చేసే వారికి ఫలితం కనిపిస్తుంది.
- వ్రతం,ఉపవాసాలు చేసే వారికి ఫలితం కనిపిస్తుంది.
- తల్లితండ్రుల సేవలు చేసే వారికి ఫలితం కనిపిస్తుంది.

యజ్ఞఫలితములు

- నిలుచుని యజ్ఞ రక్ష కట్టించుకొనరాదు.
- కాళ్లు చేతులు శుభ్రము చేయకుండా రక్షా ధారణ చేయరాదు.

- నాస్తికులకు ఫలితం లభించదు.
- భోజనం చేసిన వారికి ఫలితం లభించదు.

ఎలాంటి వారు రక్ష ధరించకూడదు.

- మైలతో ఉన్నప్పుడు చేసిన హోమం రక్ష ధరించరాదు.
- భార్యాలేనివాడు చేసిన హోమపు రక్ష ధరించరాదు.
- కదళీ వివాహం హోమం రక్ష ధరించరాదు.
- తాంత్రిక హోమం రక్ష ధరించరాదు.
- స్త్రీలు అధ్వర్యములో హోమం రక్ష ధరించరాదు.
- కుజదోష నివారణ హోమం రక్ష స్వీకరించరాదు.
- బలి హోమం రక్ష ధరించరాదు.
- సర్ప దోష రక్ష ధరించరాదు.

హోమం రక్షను ఎలా తీసుకోవాలి.

హోమం రక్షను క్రతు మూడు సార్లు ఆచమనం చేసిన తరువాత ధరించగలరు.

- పూర్ణాహుతి సమయంలో యజ్ఞేశ్వరునికి ఫల తాంబూలం ఇచ్చి అనంతరం రక్షను స్వీకరించాలి.
- హోమం క్రతువులు తూర్పు వైపుకు ముఖం పెట్టి కూర్చుని రక్ష రక్ష స్వీకరించిన తరువాత యజ్ఞేశ్వరునికి ప్రవర చెప్పి నమస్కారం చేసుకున్న చాలా మంచిది.
- యజ్ఞానికి వచ్చిన వారు రక్షను స్వీకరించిన పిదప యజ్ఞ గుండానికి 3 సార్లు ప్రదక్షిణ చేసి తరువాత ప్రసాదాన్ని స్వీకరించగలరు.
- మగవారు ఆచమ్యం చేసి శాస్త్రోక్తముగాస్వీకరించాలి.

ఏ హోమంతో ఎలాంటి ఫలితం ఉంటుంది.

- శ్రీ సుబ్రహ్మణ్య హోమంతో కుజ దోషనివారణ కాగలదు.
- శ్రీ గణపతిహోమంతో పనుల్లో అడ్డంకులు తొలగును.
- శ్రీ సుదర్శన హోమంతో శత్రువులందరని జయించగలరు.
- శ్రీ గాయత్రీ హోమంతో అన్ని శాపాలు తొలగిపోవును.
- శ్రీ లలిత హోమంతో సౌభాగ్యము లభించును.

- శ్రీ నవగ్రహ హోమంతో నవగ్రహ దోషనివారణ జరుగును.

నవగ్రహాల దోషనివారణ రక్ష

- నువ్వుల నూనె దీపాన్ని స్వామికి కోరికలను కోరుకుని వెలిగిస్తారు.
- దీపాలను వెలిగించిన వచ్చే కాటుకను తీసుకుని కళ్ళకు, తలకు ధరిస్తారు.

గంధ ప్రసాదం

- వ్యాపారస్తులు గంధప్రసాదాన్ని ఉచితంగా పంచితే వ్యాపార, లాభం కలుగుతుంది.
- గంధాన్ని దానం చేసిన వారికి బ్రహ్మలోక ప్రాప్తి.
- నుదుటికి గంధము ధరించటం వల్ల శ్రీలక్ష్మీదేవి కృపకలుగుతుంది.
- గంధంచెక్కను ఆలయంలో దేవునిసేవకు ఇస్తే పాపాలుతొలగి పోగలవు.
- గంధం నుదుటికి ధరించడం వలన శరీరములో వేడి తగ్గుతుంది.

ఆభరణ ప్రసాదం

ఆభరణ ప్రసాదాల్లోరెండు రకాలు ఉన్నాయి.

ఆభరణాలను దేవునికి సమర్పణ, దేవుని ఆభరణాల ధారణ

ఆభరణాలు దేవునికి సమర్పిస్తే ఎటువంటి ఫలితాలు ఉంటాయి.

- క్రొత్తగా వస్తువులను ఆభరణాలను ధరించే వారు పసుపు,కుంకుమలతో పూజామందిరములోని విగ్రహాలకు నమస్కారం చేసి ధరిస్తారు.

స్వామి ఆభరణాలు తీసుకుని వస్తే ఎలా నడవాలి?

- ఆభరణాలను ధరించరాదు.
- ఇతరుల ఆభరణాలను స్వామికి ఇవ్వరాదు.
- దేవుని ఉంగరాన్ని ధరించే విధానము తల భాగం పైకి ఉండేటట్లుగా ధరించాలి.
- స్వామి ఆభరణాలను నేలపై ఉంచరాదు.
- స్వామి ఆభరణాలను ఉదయం లేదా సాయంకాలం పూజ చేయవలెను.
- తాకట్టులోని నగలను తిరిగి వాటిని దేవునికి సమర్పించరాదు.
- దొంగ ఆభరణాలను దేవునికి సమర్పించరాదు.
- మనం వాడిన ఆభరణాలను స్వామికి సమర్పించరాదు.

- ఆభరణాలను శుక్లపక్షంలో పంచమి, దశమి,ఏకాదశి త్రయోదశి బుధవారం, గురువారం శుక్రవారం పూజించిన చాలా మంచిది.

ఆభరణాలను ఎప్పడు ధరిస్తే మంచిది.

- శనివారం క్రొత్త ఆభరణాలు ధరిస్తే ఆభరణాలు తాకట్టు పెడతారు.
- శుక్రవారం నూతన ఆభరణాలు ధరిస్తే దైవ కార్యాలకు ఉపయోగిస్తారు.
- గురువారం క్రొత్త ఆభరణాలు ధరిస్తే ధనధాన్యవృద్ధి ఉంటుంది.
- బుధవారం కొత్త ఆభరణాలు ధరిస్తే సకల ఐశ్వర్యాలు వస్తాయి
- మంగళవారం క్రొత్త ఆభరణాలు ధరిస్తే దొంగతనము, ఖర్చు కలుగుతుంది.
- సోమవారం కొత్త ఆభరణాలు ధరిస్తే మనశ్శాంతి కలుగుతుంది
- ఆదివారం కొత్త ఆభరణాలు ధరిస్తే రోగాలు వస్తాయి.

ఆభరణాలు దేవునికి సమర్పించి వాటిని ఆభరణ ప్రసాదమని అంటారు.

అక్షతా ప్రసాదం

బియ్యం అక్షతలు నల్లనువ్వులతో చేసిన అక్షితలు, సువర్ణ మంత్రాక్షతలు, మంత్రాక్షతలు అనే నాలుగు రకాలు ఉన్నాయి.

బియ్యంతో చేసిన అక్షితలు (పసుపు అక్షతలు)

- బియ్యం,పసుపు,నెయ్యి కలిపి శుభకార్యాలు ఉపయోగిస్తారు.
- నీటిలో నానిన బియ్యంను అక్షత లేదా యువ అక్షతలు అని అంటారు. వీటిని పెద్దల కార్యాలు వీటిని ఉపయోగిస్తారు.

తిలాక్షతలు(అశుభకార్యములో పితృదేవతల కార్యములలో ఉపయోగిస్తారు)

నల్లని నవ్వులను మరియు తెల్లని అక్షతలను అశుభ కార్యాల్లో పెద్దల, పితృదేవతల కార్యాల్లో ఉపయోగిస్తారు.

సువర్ణ మంత్రాక్షతలు (గురువు యిచ్చే అక్షతలు)

- సువర్ణ మంత్రాక్షతలను షాపులో వ్యాపార లాభం కలుగును.
- సువర్ణ మంత్రాక్షతలను ధరించి గ్రహణ సమయంలో మంత్ర జపం చేస్తే దోషాలన్నీ తొలగుతాయి.

- ప్రతి నిత్యం పూజ చేసేవారు సువర్ణ మంత్రాక్షతలకు పూజ చేస్తే లక్ష్మీ పూజచేసిన ఫలితం వస్తుంది.
- సువర్ణ మంత్రాక్షతలను యంత్రంలో ఉంచి ధారణ చేస్తే అన్ని కార్యాలు సఫలము కాగలవు.
- సువర్ణ అక్షతలను ఎప్పుడూ బయటవేయరాదు. స్వయముగా చేతితో తీసుకోరాదు. దరిద్రం వస్తుంది. ఆడవారైతే చీర చెంగులో వేయించు కోవాలి. వస్త్రంలో ముడివేసి వాటిని బీరువాలో ఉంచి పూజించితే వారికి దారిద్ర్యం తొలగును.
- మీ గురువు దర్శనానికి పండ్లు,పటిక బెల్లం ఇచ్చి నమస్కరిస్తారు. గురువు వారిని ఆశీర్వదించి అక్షతలను ఇచ్చి పంపిస్తారు వీటినే సువర్ణ మంత్రాక్షతలు అని అంటారు.

మంత్రాక్షితలు (రాఘవేంద్రస్వామి మఠములో ప్రసాదముగా యిస్తారు)

- మంత్రాక్షతలను నీటిలోవేసి ఆ నీరుతాగిస్తే వారికి వ్యాధులు తొలగి పోతాయి.
- పండ్లతో కలిపి మంత్రాక్షతలను ఇచ్చి ఆశీర్వదించండి. అన్ని శుభాలు జరుగుతాయి.
- దూర ప్రయాణంలో అక్షతలను తీసుకునివెళితే ప్రయాణంలో ఎటువంటి ఇబ్బందులు ఉండవు.
- చదువుకునేవారు గురువారం శ్రీరాఘవేంద్రస్వామికి నమస్కారంచేసి మఠంలోఇచ్చే మంత్రాక్షతలు తీసుకుని స్వీకరిస్తే చెప్పి జ్ఞాపకశక్తి పెరుగ గలదు.
- అక్షతలు లేని ఆశీర్వాదము చాలా వ్యర్థము.

లేపన ప్రసాదం

తైలలేపనం,నవనీత లేపనం,అన్న లేపనం ఇలా మూడు రకాలు ఉన్నాయి.

తైల లేపనం

తమిళనాడు తిరునల్లారు లోని శనీశ్వరస్వామికి మరియు మహారాష్ట్రలోని శనిశింగణాపూర్ శనీశ్వరస్వామికి తైలాభిషేకం చేసి, ప్రసాదరూపంగా తైలాన్ని ఇస్తారు. స్వామికి తైల లేపనంతో అన్ని దుఃఖాలు, అన్ని కష్టాలు తొలగిపోతాయి. ఈ ప్రసాదంతో అన్ని కష్టాలు దుఃఖాలు తొలగిపోతాయి.

తైల లేపనం చేసిన నూనెను ఏం చేయాలి.

- బెణుకులు నొప్పులు ఉన్నవారు స్వామి తైలాన్ని రాసుకుంటే తగ్గుముఖం పడుతుంది.
- స్వామి వారికి రాసిన తైలాన్ని వంటకు ఉపయోగించరాదు.
- చర్మవ్యాధులపై స్వామివారి తైలాన్ని రాస్తే అవి తగ్గిపోతాయి.
- ఎముకలు నొప్పిగా ఉన్నవారు ఆ ప్రాంతంలో స్వామి తైలాన్ని రాసుకుంటే నొప్పులు తగ్గుతాయి.
- మోకాళ్ల నొప్పి ఉన్నవారు తైలప్రసాదాన్ని పూసుకుంటే మోకాళ్ల నొప్పులు తగ్గగలవు.
- ఏలినాటి శనిలో వారు శనీశ్వర స్వామి అభిషేకపు తైలాన్ని రాసుకుని స్నానం చేస్తే వారికి స్వామి వారి అనుగ్రహం ఉంటుంది.
- షిరిడి శ్రీ సాయి నందాదీపానికి నూనె ఇస్తే ఉన్నత స్థితిని పొందుతారు.

నవనీత లేపనం (వెన్నతో అలంకారము)

స్వామి అలంకరించిన వెన్నను ఏం చేయాలి.

- స్వామి దీపాలకు ఈ వెన్నను ఉపయోగించరాదు.
- స్వామి నివేదించిన వెన్నను వంటకు ఉపయోగించరాదు.
- తినటానికి ఉపయోగించరాదు.
- ప్రసాదంగా అందిన వెన్నను ప్రసాదముగా ఇవ్వగలరు.
- వెన్నను నేతిగా మార్చి ఒంటికి రాసుకొనరాదు.

అన్న లేపనం (అన్నంతో కేసరిబాత్ - శాల్యాన్నం)

ఈశ్వర దేవాలయంలో శివునికి శాల్యాన్నం సేవను చేయించే భక్తులకు అష్టనిధి, నవనిధులు లభిస్తాయి. దేవాలయంలో ఇచ్చే శాల్యాన్నం అన్నాన్ని తినవచ్చును.

- శాల్యాన్నం తీసుకోవడం వలన సమస్త ఆరోగ్యలు కలుగుతాయి.
- శాల్యాన్నం సేవతో ధర్మార్థ కామ,మోక్షాలు రాగలవు.
- శౌల్యాన్నాన్ని సమంగళులకు ఇస్తే మాంగళ్య దోషం పోతుంది.
- శాల్యాన్నం సేవను చేస్తే శివానుగ్రహం కలుగుతుంది.

మృత్తికా ప్రసాదం (మట్టి)

- కుక్కీ సుబ్రహ్మణ్యస్వామి దేవాలయములో వాల్మీక మృత్తిక అనగా పుట్ట మన్ను ప్రసాదరూపములో అందిస్తారు. ఉడిపిలో ఉన్న నాగబనగపల్లిలో సుబ్రహ్మణ్యస్వామి ఆలయములో మన్నును ప్రసాదముగా ఇస్తారు.
- బాలగ్రహ దోషాలు ఉన్నవారు చాలా ఎక్కువగా పళ్లను కొరుకు తుండటం, కిందపడి కొట్టుకోవడం, సన్నబడుతూ ఉండటం ఉంటే మృత్తికను తీసుకుని శ్రీ సుబ్రహ్మణ్యస్వామిని ధ్యానించి పిల్లల నుదిటికి పెడితే వారు ఆరోగ్యంగా ఎదురుగుతారు.
- దీనివలన నాగులభయం ఉండదు. నాగదేవతల ఆశీర్వాదం ఉంటుంది.
- పాములనుచూసి భయపడేవారు. కలలో పాములు కనబడుతుంటాయో వారు మృత్తికను ధరిస్తే సర్పాలభీతి తొలగిపోగలదు.
- తులసి మొక్క తమలపాకు ఆకులతీగలు ఎంత వేసినా వడలి పోతుం టాయో వారు బృందావనపు కుండలో ఒక చిటికె మృత్తికను వేస్తే మొక్కలు బాగా పెరుగుతాయి.
- విద్యార్థులు ఒక చిటికెడు మృత్తికను ఒక గ్లాసు నీటిలో వేసి రాత్రంతా నానపెట్టి ఉదయం ఆ గ్లాసులోని నీటిని తాగుతూఉంటే మంచి జ్ఞాపక శక్తి వస్తుంది.

మిట్టికా ప్రసాదము (మట్టిఉండ)

గుజరాత్‌లో నందిగావ్ అనే ఊరిలో శ్రీకృష్ణుని దేవాలయములో చిన్న సైజులో ఉండే మట్టిఉండను ప్రసాదముగా ఇస్తారు. శ్రీకృష్ణుడు నడ యాడిన ప్రదేశము కావటం వలన అక్కడి మనన్నును చాలా మహా మహిన్వితముగా భావిస్తారు.

- హరివంశ,భాగవతం,నారాయణీయం భక్తితో పారాయణచేస్తారో మిట్టికా ప్రసాదాన్ని ధారణచేస్తారో వారికి సంతానం కలుగుతుంది.

- మిట్టికా ప్రసాదాన్ని శ్రీకృష్ణునివద్ద ఉంచి పూజిస్తే సంతాన భాగ్యం కలుగుతుంది.
- మట్టి ఉండతో దిష్టితీసి వేస్తే ఆరోగ్యవంతుడు కాగలదు.
- నడవలేని పిల్లలకు మట్టి ఉండను ప్రతి రోజు రాస్తే నడకరాగలదు.
- గర్భసూక్తములో ఈ మట్టిని గర్భమునికి రాసుకుంటే గర్భము నిలు స్తుంది.

నేత్ర ప్రసాదం

నేత్ర ప్రసాదం అంటే కన్నుల ప్రసాదం. దేవాలయానికి భక్తులు తీసుకుని వెళ్ళే పూలు,పండ్లతో పాటు కొన్నిచోట్ల కన్నులను కూడా తీసుకుని వెళ్ళాల్సి ఉంటుంది.

ఈ ప్రసాదాలైన నేత్రాలను ఏమి చేయాలి.

- ప్రసాదముగా వచ్చిన నేత్రాలను చేసిన అభిషేకపు నీటితో లేదా నేత్ర ప్రసాదములేని వారు కూడా ఒకగ్లాసు శుద్ధమైన నీటితో గరుడ మంత్రమైన

  "కుంకుమాంకిత వర్ణాయ కుందేందు ధవళాయచ
  విష్ణువాహన నమస్తుభ్యం పక్షీరాజాయతే నమః" అని 12 సార్లు ఆ నీటిని కంటిలో వేసుకుంటే కళ్లరెప్పలను కలిపి 34 సార్లు చేస్తే మీ కళ్ళు శుభ్రపడి దూరదృష్టి,హస్వదృష్టి దోషాలు పూర్తిగా పోతాయి.
- ఈ నేత్రాలను ఇంటికి తీసుకువచ్చి శుద్ధిగా నేత్రాలను వెండి పళ్ళెంలో ఉంచి పంచామృత అభిషేకాన్ని చేసి, నీటితో అభిషేకాన్ని పూర్తి చేసిన తరువాత వస్త్రంతో తుడిచి నేత్ర పూజా విధానంతో పూజించాలి. నేత్రాలను కడిగిన నీటితో కంటిరోగాలు కళ్లు ఎర్రగా ఉన్నవారు అటువంటి వారు ఈ నీటితో కళ్లను తుడుచుకుంటే అన్నిరకాల కంటి రోగాలు నయం అవుతాయి.
- నేత్ర ప్రసాదపు కళ్లకు ఇంద్రాక్షి స్తోత్రాన్ని పఠిస్తూ నీటిలోచేసి తరువాత ఆ నీరునుప్రతిరోజు తలపై పెట్టుకుంటే అన్నిరకాల వ్యాధులు పోతాయి.

మాంస ప్రసాదం

- ఈ ప్రసాదాన్ని పరిస్థితుల్లో గర్భిణులు తినరాదు.
- దీనిని చిన్న పిల్లలకు పెట్టకూడదు.
- బలి ఇచ్చే సమయంలో అందరు చూడరాదు.
- దీనిని తిన్న 5 రోజులు దేవుని పూజ చేయరాదు.
- ఆడవారు ఇంట్లో రాకూడని సమయములో దీనిని తినరాదు.
- దీనిని కుక్క కాకి తదితర ప్రాణులకు పెట్టాలి.
- దీనిని కులదేవత మొక్కు ఉన్నవారు తినవచ్చుకానిఇతరులకు ఇవ్వరాదు.
- దీనిని క్రొత్తగా పెళ్ళైనవారు తినరాదు.
- దీనిని ఒక్కరే తినరాదు.
- మొక్కును ఇతరుల ద్వారా చేయించుకోవడం మంచిది.
- దీనిని స్నేహితులకు,బంధువులకు బలవంతంగా పెట్టరాదు.
- సమర్పించిన మాంసం క్షుద్ర దేవతలకు తామస దేవతలకు ప్రసాదం కావున దీనికి మాంస ప్రసాదమని అని అంటారు.

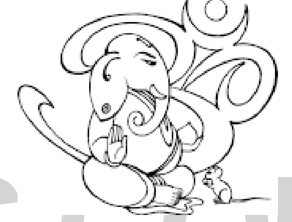


దైవ నైవేద్యములు

గణపతి(వినాయకుడు)

పూర్ణం ఉండ్రాళ్లు

కావలసిన పదార్థములు:



పచ్చి శనగపప్పు	:	2 కప్పులు
తరిగిన బెల్లం	:	2కప్పులు
పచ్చి కొబ్బరి తురుము	:	1/2 కప్పు
యాలకులపొడి	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా నీళ్లు కాగనిచ్చి మరుగుతున్నప్పుడు రవ్వ మెల్లిగా పోస్తూ కలుపుతూ వుండాలి. పిండి గట్టిపడిన తరువాత దించి కొంచెం చల్లారిన తరువాత చిన్నచిన్న ఉండలుగా చేసుకోవాలి. అరచేతిలో అదుముకుని అందులో ముందు తయారుచేసి పెట్టుకున్న పూర్ణం మధ్యకి వచ్చేట్టుగా పెట్టి కోలగా కానీ, గుండ్రంగా కానీ ముద్ద కట్టాలి. ఇలా తయారుచేసిన వాటిని తిరిగి కొద్దిగా ఆవిరిమీద ఉడకనివ్వాలి. పూర్ణం ఉండ్రాళ్లు రెడీ.

తీపి కుడుములు

కావలసిన పదార్థములు:

గోధుమరవ్వ	:	కేజీ
కొబ్బరికాయ	:	ఒకటి
బియ్యంపిండి	:	ఒక కప్పు
పెసరపప్పు	:	పావు కేజీ
బెల్లం తురుము	:	1/2 కేజీ
పచ్చిపాలు	:	పావు కేజీ
నెయ్యి	:	150 గ్రాములు
మంచి నీళ్లు	:	సుమారుగా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా పెసరపప్పుని పొడి చేయాలి. తరువాత కొబ్బరిని తురిమి ఉంచుకోవాలి. గోధుమరవ్వలో పెసరపప్పు పొడి, కొబ్బరితురుము, నెయ్యి, బియ్యంపిండి, బెల్లం తురుము, పాలు, యాలకులపొడి వేసి బాగా కలపాలి. కొద్దిగా నీళ్లు చల్లుకుని గట్టి ముద్దలా చెయ్యాలి. తరువాత దీన్ని చిన్న చిన్న ముద్దలుగాచేసి, ఒక్కో ముద్దను అరచేతిలో పెట్టి నాలుగు వేళ్లతో కోలగా ఒత్తాలి. ఇలా ఒత్తుకున్న వీటిని కుక్కర్‌లో 20నిమిషాలు ఆవిరి మీద ఉడికించి తీయాలి.

కుడుములు

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యపుపిండి	:	4 కప్పులు
బెల్లం	:	2 కప్పులు
నీళ్లు	:	కొద్దిగా
నెయ్యి	:	4 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

బెల్లంను తరిగి ఉంచుకోవాలి. తరువాత కాచి మరుగుతున్నప్పుడు తరిగిపెట్టుకున్న బెల్లం వెయ్యాలి. బెల్లం పూర్తిగా కరిగిన తరువాత కొద్దిగా నెయ్యి వేసి పిండి పోయాలి. అది దగ్గరకు వచ్చిన తర్వాత కొంచెం చల్లారాక చిన్న చిన్న వుండలుగా చేసి ఆవిరి మీద ఉడికిస్తే అవే కుడుములు.

ఉండ్రాళ్ళు

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యపు రవ్వ	:	2గ్లాసులు
నీళ్లు	:	4గ్లాసులు
పచ్చిశనగపప్పు	:	1పెద్ద చెంచాడు
జీలకర్ర	:	కొద్దిగా
ఉప్పు	:	కొద్దిగా
నెయ్యి	:	2 స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా గిన్నెలో నీళ్లు పోసి కాగనివ్వాలి. తరువాత నీళ్లు మరుగుతున్నప్పుడు ఒక చెంచాడు నెయ్యివేసి, దానిలో శనగపప్పు వేసి రెండు నిమిషాలు వుడకనివ్వాలి.

తరువాత ఉప్పువేసి జీలకర్ర కూడా వేసి తరువాత బియ్యపు రవ్వ పోస్తూ కలపాలి. బాగా వుడికాక స్టౌ మీంచి దించాలి. కొంచెం చల్లారాక చిన్నచిన్న వుండలుగాచేసి, తిరిగి ఆవిరిమీద ఆరేడు నిమిషాలు వుడకనివ్వాలి. ఇడ్లీ మాదిరిగా కుక్కర్‌లో పెట్టి వుడికించవచ్చు. లేదంటే కొంచెం వెడల్పు గిన్నెలో నీళ్లుపోసి పైనగుడ్డతో వాసినగట్టి అందులో యీ వుండలు వుంచి వుడికించవచ్చు. ఇలాతయారైన ఉండ్రాళ్లను అల్లపు పచ్చడితో తింటే రుచిగా వుంటాయి.

జిల్లేడు కాయలు

కావలసిన పదార్థములు:

ఎండు కొబ్బరి	:	200(గ్రాములు)
బెల్లం	:	300 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా ఉండ్రాళ్ల పిండిలాగా తయారుచేసుకోవాలి. తరువాత కొబ్బరిని సన్నగా తురిమి మెత్తగా పొడి చేయాలి. దానిలో బెల్లం కూడా కలిపి దంచి ముద్దగాచేయాలి. ఆ రకం పూర్ణాన్ని ఉండ్రాళ్లకి మధ్యలో పెట్టి తయారు చేసిన వాటిని జిల్లేడు కాయలంటారు.

బర్ఫీ

కావలసిన పదార్థములు:

గోధుమపిండి	:	1/2 కిలో
పంచదార	:	1/2 కిలో
ఎండుకొబ్బరి	:	2 4 చిప్పలు
నెయ్యి	:	2 గ్లాసులు
మిఠాయిరంగు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా కొబ్బరిని సన్నగా తురిమి ఉంచాలి. ఈ తురుము గోధుమపిండిలో కలిపి ఉంచుకోవాలి.

గిన్నెలో పంచదార కొద్దిగా నీరు పోసి స్టవ్‌మీద సన్నని మంట మీద పెట్టి పాకం రానిచ్చి గోధుమపిండి, కొబ్బరి కలిపిన మిశ్రమాన్ని పాకంలో వేసి నెయ్యి, మిఠాయిరంగు కూడా పోసి బాగా కలియతిప్పాలి.

ఒక ప్లేటుకు నెయ్యి రాసి ఈ పాకాన్ని కొద్ది పేస్ట్‌లా అయ్యేంత వరకు ఉంచి ప్లేట్లో సమానంగా పోసి ఆరిన తరువాత కావలసిన ఆకారంలో ముక్కలుగా కట్ చేయాలి.

కొబ్బరి సేమ్యా బర్ఫీ

కావలసిన పదార్ధములు:

కొబ్బరి పొడి	:	2 కప్పులు
సేమ్యా	:	100 గ్రాములు
పాలు	:	1/2 కప్పు
పంచదారపొడి	:	1 కప్పు
ఆరెంజ్ కలర్	:	కొద్దిగా
యాలకులపొడి	:	1 స్పూను

తయారుచేయు విధానం:

ప్యాన్‌లో నెయ్యి వేసి సేమ్యాని ఒక నిమిషం దోరగా వేపాలి. తరువాత వేగిన వీటికి 1/2 కప్పుపాలు, కొంచెం నీళ్ళు, కలర్ వేసి ఉడికించాలి. పదునుగా ఉడికిస్తేసరిపోతుంది. వాటికి పంచదార పొడి కలిపి ఉడికించాలి.

కొబ్బరిపాల పాయసం

కావలసిన పదార్ధములు:

కొబ్బరికాయ	:	3 కాయలు
పాలు	:	4 లీటర్లు
పచ్చకర్పూరం	:	కొద్దిగా
యాలకులపొడి	:	1 చెంచా
బాదంపప్పు	:	100 గ్రాములు
కుంకుమపువ్వు	:	1/2 చెంచా
ఆవుపాలు	:	లీటరు
కలకండపొడి	:	1 కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగాకొబ్బరి తురిమి ఆ తురుముని మిక్సీలో వేసి పేస్టులాగా తీయాలి. మిక్సీవేసేటప్పుడు యాలకులపొడి, పచ్చకర్పూరం, కుంకుమ పువ్వుతో కలిపిచేయాలి. కొద్దిగా పాలుపోసి కొబ్బరిపాలు తయారుచేయాలి. గేదెపాలను పొయ్యి మీద మరిగించాలి. చక్కెర కలిపి గంట గంటన్నరపాటు ఉడికించితే చిక్కని తీగలుసాగి పాలకోవా వంటి పాలపాకం తయారవుతుంది. దీంట్లో కూడా దింపే ముందు యాలకులు, పచ్చకర్పూరం పొడి వేసి కలిపి దించాలి.తరువాత కొబ్బరిపాలు కలపాలి. చివరగా నేతిని వేసి కలిపి దించి కొంచెం చల్లారిన తరువాత నివేదన చేయాలి.

తుమ్మి ఆకు పప్పు

కావలసిన పదార్ధములు:

తుమ్మి ఆకు	:	కొద్దిగా
కందిపప్పు	:	1/4 కేజీ
వామనగాయలు(లేత చింతకాయలు)		
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
కారం	:	రెండు స్పూన్లు
నూనె	:	తాలింపుకు సరిపడ
తాలింపుగింజలు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయువిధానం:

ఆకు, పప్పు కలిపి కుక్కర్‌లో వుడికించాలి. చింతకాయలు కూడా వుడికించి రసంతీసి పప్పులో కలిపి తగినంత ఉప్పు, కారంవేపి తాలింపు పెట్టాలి. వినాయకచవితిరోజున ఈ తుమ్మి ఆకు పప్పు తినాలని తెలంగాణాలో ఈ కూరను తప్పనిసరిగా చేస్తారు.

కొబ్బరి లౌజు

కావలసిన పదార్ధములు:

పచ్చికొబ్బరి	:	8 చిప్పలు
యాలకులు	:	12
పంచదార	:	300 గ్రాములు
నెయ్యి	:	100 గ్రాములు
నీళ్ళు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

పచ్చికొబ్బరిని మెత్తగా తురుముకోవాలి. తరువాత ఆ తురుములో ఒకగిన్నెలో పంచదారవేసి సరిపడా నీళ్ళని పోసి కొబ్బరి తురుమును వేసి స్టవ్ మీద పెట్టాలి. మాడిపోకుండా(అడుగంటకుండా) గరిటతో తిప్పుతుండాలి. నీళ్ళన్నీ ఇంకిపోయిన తరువాత అందులో నెయ్యివేసి యాలకుల పొడినిచల్లి బాగా కలియబెట్టాలి. దీనిని ఒక పళ్ళెంలో వేసి కొద్దిగా చల్లారిన తరువాత చిన్న చిన్న వుండలుగా చేసుకోవచ్చు.

కొబ్బరి బూరెలు

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరి కాయలు	: 4
బెల్లం	: 1 కిలో
బియ్యం	: 1 కిలో
యాలకులపొడి	: 1 చెంచా
నూనె	: బూరెలు వేయించడానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బియ్యం నానపెట్టి కడిగి వడపోసి పొడిగుడ్డ మీద ఆరబెట్టాలి. కొబ్బరి కాయల్ని కొట్టి చిప్పలను తురుముకోవాలి.

బెల్లం కూడా సన్నగా కట్ చేయాలి. బెల్లంలో నీరు కలిపి నీరుకలిపి పొయ్యిమీద పెట్టి పాకంపట్టాలి. పాకం వచ్చిన తర్వాత దాంట్లో బియ్యంపిండి, యాలకులపొడి, కొబ్బరి వేసి ఉండలు రాకుండా కలుపుకోవాలి.

చల్లార్చి ఉండలు చేసి కావలసిన సైజులో పీట మీద ఒత్తుకుని బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తర్వాత వీటిని వేసి ఎర్రగా వేగనీయాలి.

మోదకాలు

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరికాయలు	:	నాలుగు కాయల తురుము
బెల్లం	:	4 కప్పులు
యాలుకలు	:	6 పొడి చేసుకుని ఉంచుకోవాలి
బియ్యం	:	మూడు కేజీలు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బియ్యాన్నికడిగి వడకట్టి మెత్తగా పొడిచేసుకుని ఉంచుకోవాలి. కొబ్బరిని,బెల్లాన్ని తురిమి ఉంచుకోవాలి. ఒక్కకప్పు బియ్యం పిండికి ఒకటిన్నర కప్పుల చొప్పున నీరు అవసరం ఉంటుంది. తరువాత అడుగు మందంగా ఉన్న గిన్నెలో నీరు పోసి మరిగించాలి. నీరు మరుగుతున్నప్పుడు కొద్దిగా ఉప్పు; ఒక స్పూను నూనె వేయాలి.తరువాత బియ్యం పిండిని కొద్ది కొద్దిగావేస్తూ దానిని ఉండలుకట్టకుండా జాగ్రత్తగా కలపాలి. సుమారు ఇరవై నిముషాలు ఉంచి దించాలి.బెల్లంపొడిని, కొబ్బరితురుమును సన్నని మంటపై ఉడికించాలి. బెల్లం నీటిని కొబ్బరి పీల్చుకునే వరకు ఉంచాలి. ఉడికించి ఉంచితన బియ్యం పిండిని చేతితో బాగా పిసికి చిన్ని చిన్న ఉండలుగా చేసుకోవాలి. కొద్దిగా నూనెలో చేతిని ఉంచి ఆ చేతితో పిండిని ఉండలుగా చేస్తే చేతికి అంటుకోకుండా ఉంటుంది. మధ్యలో కొద్దిగా లోపలకు నొక్కి కొబ్బరిని దానిలో పెట్టి మరలా దగ్గరకు ఒత్తాలి. ఇలా పిండిని మొత్తంగా చేసుకుని పదిహేను నిముషాలు ఆవిరిమీద ఉడికించాలి. మోదకాలు రెడీ.

కొబ్బరి బూందీ లడ్డూ

కావలసిన పదార్థములు

బెల్లం	:	400 గ్రాములు
శనగపిండి	:	1/2 కిలో
పచ్చికొబ్బరితురుము	:	1/2 చిప్ప
రిఫైండ్ ఆయిల్	:	అరకిలో
జీడిపప్పు	:	100 గ్రాములు
కిస్‌మిస్‌లు	:	100 గ్రాములు
యాలుకలపొడి	:	1/2చెంచా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా శనగపిండితో బూందీ తయారుచేసుకు పళ్ళెంలో వేసుకుని ఉంచుకోవాలి. తరువాత బెల్లాన్ని లేత బెల్లం పాకం పట్టి దానిలో కొబ్బరి తురుము, యాలుకులపొడి,బూందీవేసి బాగా కలిపి దించి వేడిమీద ఉండలు కట్టాలి. అలాఉండలు కట్టిన జీడిపప్పు; కిస్‌మిస్‌లను వేయించి దానిమీద అలంకరించాలి.

కోవాలడ్డూ

కావలసిన పదార్థములు:

మేవా	:	(పంచదార కలపని కోవా)
పంచదార	:	1/2 కేజీ
కొబ్బరికాయ	:	2 కాయల తురుము
యాలకులు	:	8

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా కొబ్బరి తురుము,చక్కెర కలిసి సన్న సెగమీద ఉడకనివ్వాలి. అడుగు అంటకుండా బాగా కలుపుతూ ఉండాలి. ఈ కొబ్బరిలౌజు దగ్గర పడ్డాకదింపి, చల్లారాక చిన్న చిన్న ఉండలు కట్టుకోవాలి. అలా ఉండలు చేసు ముందు యాలకులపొడి కలపాలి. తరువాత పాలకోవా తయారుచేసు కోవాలి.తరువాత మేవాలో పంచదార వేసి సన్న సెగమీద 10 నిముషాలు ఉడికించాలి. ముదురు పాకం కాక, కొద్దిగా దగ్గరపడ్డాక దించాలి. ఈ కోవా ముద్ద కొద్దిగా తీసుకుని అరచేతిలో చిన్న బిళ్ళలాచేసి మధ్యలో కొబ్బరి లస్కోరా ఉండ ఉంచి అన్ని వైపులా కోవాతో కవర్ చేయాలి.

సుబ్రహ్మణ్యస్వామి
పాలకోవాతో గులాబ్‌జామ్

కావలసిన పదార్థములు:

కోవా	:	2 కప్పులు
పంచదార	:	4 కప్పులు
నెయ్యి	:	4 కప్పులు
మైదా	:	2 చెంచాలు
రోజా ఎసెన్స్	:	కొంచెం
మిఠాయిరంగు	:	కొంచెం



తయారుచేయు విధానం:

చిక్కని పాలని బాగా మరగనివ్వాలి. మాడకుండా కలియతిప్పుతూ ఉండాలి. పాలు గట్టిపడి ముద్దగా అయ్యాక దించి కింది పెట్టాలి.

మైదాపిండిలో కొద్దిగా పేరిన నెయ్యివేసి కలియతిప్పి ముద్దగాచేసి ఆ ముద్దని కోవాముద్దతో కలపాలి. ఆ కలిపిన ముద్దలోంచి ఉసిరికాయంత సైజులో ఉండలు చేసి ఉంచాలి. వెడల్పు గిన్నెలో పంచదార పోసి కాసిని నీళ్ళు పోసి లేత పాకం పట్టాలి. ఒక చెంచా పాలలో మిఠాయిరంగు చిటికెడు వేసి కలిపి దానిని పాకం దించిన తరువాత పాకంలో కలిపి రెండు చుక్కలు రోజ్ ఎసెన్స్‌వేసి కలపాలి. ఈ గిన్నెని స్టౌకి దగ్గరగా ఉంచి బాండీలో నెయ్యివేసి మరగనివ్వాలి.

నెయ్యికాగిన తరువాత కోవా ఉండలు వేసి సన్నని మంట మీద ముదురు గోధుమరంగు వచ్చేదాకా వేగనిచ్చి తీసి ఈ ఉండలు పాకంలో వెయ్యడం వల్ల పాకం పీల్చి మెత్తపడతాయి. అంతే వేడి పాలగులాబ్‌జామ్ రెడీ.

పాలకోవా

కావలసిన పదార్థములు:

పాలు	:	4 లీటర్లు(చిక్కనివి)
పంచదార	:	1 కిలో
నెయ్యి	:	4 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

పాలని సన్నని మంట మీద పెట్టి గరిటతో కలుపుతూ ఒక గంట సేపటికి దాక కాగనివ్వాలి.

పాలు చిక్కబడి దగ్గరగా వచ్చి ముద్ద కడుతుండగా పంచదారను పోసి మళ్ళీ కలుపుతూ ఉండాలి. పంచదార కరిగి ముందు కాస్త పల్చబడినా త్వరగానే కోవా గట్టిపడుతుంది.

ఏదైనా కొద్దిగా లోతున్న పళ్ళెంలో పల్చగా నెయ్యి పూసి తయారయిన కోవాని అందులో కుమ్మరించి పావుగంటపాటు మెత్తగా వూరుకుని ఉండలుగా గాని, పళ్ళెంలో సరిసమానంగా సరిచేసి ఉంచి బిళ్లలుగా గాని చేసుకోవాలి.

పాల పాయసం

కావలసిన పదార్థములు:

పాలు	:	2 లీటరు
బియ్యం	:	4 టేబుల్ స్పూన్లు

సేమ్యా	:	200 గ్రాములు
పంచదార	:	2 కప్పు
కిస్‌మిస్	:	4 టేబుల్ స్పూన్లు
జీడిపప్పు	:	25 గ్రాములు
నూనె	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బాణలిలో నూనె పోసి సేమ్యా వేయించాలి. బియ్యాన్ని అర గంటసేపు నానబెట్టి ఉంచాలి. అలా నానినబియ్యాన్ని కూడా వేయించాలి. పాలను మరిగించి సేమ్యా,బియ్యం పోసి ఉడికించాలి. ఉడికిన తరువాత పంచదార,జీడిపప్పు కలిపి ఉంచాలి.

కోవా బూరెలు

కావలసిన పదార్థములు:

మైదా	:	1 కేజీ
పాలు	:	రెండు లీటరు
శెనగపిండి	:	4 కప్పులు
పంచదార	:	1 కేజీ
జీడిపప్పులు	:	20
యాలుకలపొడి	:	1/2 చెంచా
నెయ్యి	:	1 కేజీ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా పాలను అడుగు మందంగా ఉన్న గిన్నెలో పోసి స్టవ్‌మీద ఉంచి అడుగు మాటకుండా కలుపుతూ పాలు మొత్తం కోవాలా అయ్యేదాకా కలపాలి. తరువాత దానిని బాగా ఆరబెట్టి చేతితో మెత్తగా పొడిచేయాలి. ఒక కప్పు కోవాకు రెండుకప్పుల శనగపిండి మెత్తగా జల్లించి కలిపి దానిని దోరగా వేయించాలి. తరువాత రెండు కప్పుల పంచదారను మెత్తగా పొడిచేసి వేయించిన శనగపిండి, కోవాపొడి, పంచదారపొడి,యాలుకలపొడి వేసి అన్నికలిపి పూర్ణం పిండిలా తయారుచేసుకోవాలి. దానిని చిన్నచిన్న పూరీలుగా వత్తుకోవాలి. ఒక పూరీతో తయారుచేసిన పూర్ణం పొడిని ఒక పెద్ద స్పూనులో తీసి మరొక పూరీని దాని మీద బోర్లించి కజ్జికాయను చుట్టినట్టు చుట్టాలి. అలా చుట్టిన పూరీలను నేతిలో దోరగా వేగనివ్వాలి. తరువాత పంచదారను బాగా తీగపాకం పట్టి అన్నిపూరీల మీద ఒక స్పూనుతో చక్కగా అంటుకునేలా పోసి పైన జీడిపప్పు పలుకులు అంటించాలి. కోవా బూరెలు రెడీ.

గుడ్డు-ఖర్జూరం రొట్టె

కావలసిన పదార్థములు:

మైదాపిండి	:	1 కేజీ
ఖర్జూరాలు	:	1 కేజీ
వేడినీరు	:	2 లీటరు
బేకింగ్ పౌడర్	:	2 చెంచా
వెన్న	:	2 కప్పు
వెనిల్లా ఎసెన్సు	:	7 చెంచాలు
నెయ్యి	:	4 చెంచాలు
బైకార్బ్	:	42 చెంచాలు
కోడిగుడ్లు	:	6

తయారుచేయు విధానము:

ముందుగా పంచదారలో వెన్న కలపాలి. ఖర్జూరాలు గింజలు తీయాలి. వేడినీటిలో బైకార్బ్ వేసి దానిలో ఖర్జూరాలను వేసి సుమారు 10 గంటలు నాననివ్వాలి. మైదాలో బేకింగ్ పౌడర్ కలపాలి. గుడ్లకొట్టి వెనిల్లా ఎసెన్సు వేసి నురుగు వచ్చేలా గిలకొట్టాలి. దానిలో ఖర్జూరాలు,మైదా, ఎండుద్రాక్షాలు వేయాలి. ఒక పాత్రకు నెయ్యిరాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోసి కేక్‌లా తయారు చేయాలి. ఓవెన్‌లో పెట్టాలి.

పరమేశ్వరుడు - దద్దోజనం

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	2 డబ్బా
పెరుగు	:	2 లీటరు
అల్లం	:	1 కప్పు ముద్ద
మిర్చి	:	1 కప్పు ముద్ద
కరివేపాకు	:	4 రెబ్బలు



కొత్తిమీర	:	2 కప్పు తరుగు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
పసుపు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యం కడిగి ఎసరు పోసి ఉడికించాలి. ఒక బేసిన్‌లోకి అన్నం పోసి దానికి ఉప్పు, పసుపు వేసి బాగా కలిపి ఆరనివ్వాలి. బాండీలో నెయ్యివేసి మరిగిన తరువాత జీడిపప్పు, మిరపకాయలు(తుంపివేయాలి) పోపు, మెంతులు, ఇంగువ వేసి వేపిన తరువాత చల్లార్చి ఆ పోపు పెరుగులో వేసి కలపాలి. దాన్ని అన్నంలోకి పోసి చేతితో బాగా కలపాలి. అల్లం, మిర్చి సన్నని ముక్కలు కొత్తిమీర చల్లి బాగా కలబెట్టి తయారుచేసుకోవాలి.

చిమ్మిలి

కావలసిన పదార్థములు:

తెల్ల నువ్వులు	:	1 కప్పు
బెల్లం	:	50 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

బాగు చేసిన నవ్వులను రోటిలో మిక్సీలో కొంత మేరకు నలిగిన తరువాత బెల్లం వేసి దంచాలి.

నువ్వుపప్పు బాత్

కావలసిన పదార్థములు:

పచ్చివేరుశనగలు	:	2 కేజీ
బియ్యం	:	1 కేజీ
నువ్వుపప్పు	:	100 గ్రాములు
మిరియాలు	:	3 గ్రాములు
జీలకర్ర	:	4 గ్రాములు
ఇంగువ	:	కొద్దిగా
కరివేపాకు	:	అర కట్ట
పచ్చిమిర్చి	:	6
నెయ్యి	:	2 స్పూన్లు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

నెయ్యివేసి వేడి తరువాత ఇంగువ,జీలకర్ర, పచ్చివేరుశనగగుళ్ళు, కరివేపాకువేసి వేయించాలి. దానిలో కొద్దిగా నీరుపోసి ఎసరుపెట్టి కడిగిన బియ్యం ఈ ఎసరులో పోసిన తరువాత ఉప్పు,పచ్చిమిర్చి ముక్కలు కలపాలి. సగం ఉడికిన తరువాత కొద్దిగా వేయించి దంచిన మిరియాలు, నువ్వుపప్పు, కలిపి మూతపెట్టి ఉడికిస్తే నువ్వులబాత్ రెడీ అవుతుంది.

తాలింపు శనగలు

కావలసిన పదార్థములు:

శనగలు	:	100 గ్రాములు
పచ్చిమిర్చి	:	నాలుగు
నూనె	:	3 స్పూన్లు
తాలింపుగింజలు	:	4 స్పూన్లు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
ఎండుమిర్చి	:	నాలుగు

తయారుచేయు విధానం:

ముందు రోజు శనగలను నానపెట్టి వాటిని శుభ్రంగా కడిగి ఉంచుకోవాలి. బాండీలో నూనెవేసి కాగిన తరువాత ఎండుమిర్చి, తాలింపు గింజలు, వేసి బాగా వేగిన తరువాత ఉప్పు వేసి దించాలి.

ఆంజనేయస్వామి - జాంగ్రీలు



కావలసిన పదార్థములు:

మినపప్పు	:	1/2 కిలో
పంచదార	:	1 కిలో
డాల్డా	:	1/2 కిలో
మిఠాయిరంగు,రోజ్ ఎసెన్స్	:	కొంచెం

తయారుచేయు విధానం:

మినపప్పును గంట నానపెట్టి కడిగి గారెల పిండిలా రుబ్బాలి. కొంచెం ఎసెన్స్ కలిపి ఒకగిన్నెలో పంచదార కొద్దిగా నీరుపోసి తీగపాకం వచ్చే వరకు మరగపెట్టి దించాలి. ఒక మందపు గుడ్డను తీసుకుని మధ్యలో

రంధ్రంచేసి కాజాల కుట్టు మాదిరిగా గట్టిగా కుట్టాలి. బాండీలో డాల్డాపోసి మరగనివ్వాలి. రంధ్రపు గుడ్డలోకి మినపపిండిని తీసుకుని చక్రం మాదిరి జాంగ్రీలా పిండాలి. ముందు సరిగా రాకపోయినా అలవాటులో బాగా వస్తుంది. ఈ చక్రాన్ని రంగు వచ్చేదాక వేగనిచ్చి తీసి ఒక్క నిమిషం పాకంలో ముంచి తీయాలి. ఇలా మొత్తం పిండి చేసుకోవాలి.

జిలేబీలు

కావలసిన పదార్థములు:

మినపప్పు	:	300 గ్రాములు
బియ్యం	:	1 కిలో
మిఠాయిరంగు	:	కొంచెం
పంచదార	:	2 కిలో
తినేసోడా	:	కొంచెం

తయారుచేయు విధానం:

ఒక రోజు బియ్యం, మినపప్పు నానపెట్టి కడిగి మెత్తగా రుబ్బి ఉంచాలి. ఒక వెడల్పాటి గిన్నెలోకి తీసిఉంచాలి. మరుసటిరోజుకి బాగా పొంగుతుంది. మరుసటిరోజు ఈ పిండిలో సోడా, మిఠాయి రంగు వేసి కొద్దిగా పలుచగా దోసెలపిండిలా కలపాలి. పంచదారని గిన్నెలోపోసి కొద్దిగా నీరుపోసి పాకం రానివ్వాలి.బాండీలో డాల్డా వేసి కాగిన తరువాత పిండిని చిల్లు కొబ్బరిచిప్పలో పోసి జిలేబీ మాదిరిగా వేసి బాగా వేగాక తీసి తీగపాకంలో ముంచి తీయాలి. మొత్తం అలా చెయ్యాలి. వేడివేడిగా తింటే మంచి రుచిగా ఉంటాయి.

తీపి బూంది

కావలసిన పదార్థములు

శనగపిండి	:	100 గ్రాములు
యాలకులు	:	12
పంచదార	:	100 గ్రాములు
బియ్యం పండి	:	300
నూనె	:	కేజి
ఉప్పు	:	తగినంత
కారం	:	రుచికోసం కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా శనగపిండిని,బియ్యం పిండిని శుభ్రంగా జల్లెడ పట్టుకొని వుంచుకోవాలి. పిండిని కొద్దిగా జారుగా కలిపి వుంచుకోవాలి. స్టవ్ మీద మూకుడు పెట్టి నూనె పోయాలి.

నూనె బాగా మరిగిన తరువాత చిల్లులుగా వున్న గరిటె తీసుకుని దాన్ని మీద పిండిని పెట్టి మొత్తం పిండి బూందీలాగా మార్చుకోవాలి. యాలకుల్ని కూడా మొత్తగా నూరుకుని వుంచుకోవాలి. తరువాత పంచదారలో కొద్దిగా నీరు పోసి స్టవ్ మీద పెట్టాలి. పాకం కొద్దిగా గట్టిపడుతుండగా యాలుకల పొడిని, బూందీని వేసి కలిపితే తీపి బూందీ తయారవుతుంది.

అప్పాలు

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	2 కిలో
బెల్లం	:	1 కిలో
నెయ్యి	:	1 కిలో
యాలకులపొడి	:	ఒక స్పూను

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి ఒక పొడి గుడ్డ మీద ఆరబోయాలి. బాగా ఆరిన తరువాత బియ్యాన్ని తిరగలిలో పోసి మెత్తగా విసురుకోవాలి. లేదా మరకిచ్చి పిండి ఆరనిచ్చి డబ్బాలో పోసుకోవాలి. బెల్లం సన్నగా తిరిగి ఒక మందపాటి గిన్నెలో వేసి, కొద్దిగా నీరు పోసి మరిగించాలి.

పాకం రాగానే యాలుకలు పొడి వేసి, బియ్యంపిండిని కూడా ఆ పాకంలో పోసి ఉండకట్టకుండా కలుపుతూ ఉండాలి. తరువాత బాణలిలో నెయ్యి పోసి కాగనివ్వాలి. పిండిని ఉండకట్టి గుండ్రపాటి బిస్కెట్స్‌లా వత్తి కాగిన నేతిలో వేసి వేపు వచ్చిన తరువాత బేసిన్‌లో వేయాలి. వేడి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

క్యారెట్‌హల్వా

కావలసిన పదార్థములు

క్యారెట్	:	2 కిలో
పంచదార	:	2 కిలో
నెయ్యి	:	1 కప్పు
మీగడ	:	1/2కిలో
పాలు	:	1 కప్పు
కిస్‌మిస్	:	4 చెంచాలు
జీడిపప్పు,బాదంపప్పు	:	150 గ్రాములు
యాలకులపొడి	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

క్యారెట్ చెక్కుతీసి సన్నగా తురిమి, బాండీలో రెండు చెంచాలు నెయ్యి వేసి తురుమును వేయించి నీరు ఇగిరిపోయిన తరువాత పాలు, తురుము కలిపి కుక్కర్‌లో ఐదునిమిషాలు ఉడకనివ్వాలి. తరువాతమళ్ళీ పాలలో వేసి పాలుపూర్తిగా ఇగిరిపోయేలా ఉడికించాలి.గరటెతో త్రిప్పుతూ పంచదార, మీగడ వేసి నెయ్యి కలపాలి. బాగావేగి నెయ్యిపైకి తేరిన తరువాత యాలకుల పొడి కూడా కలిపి డిష్‌లోకి తీసి దానిపైన కిస్‌మిస్, బాదంపప్పు, జీడిపప్పు, అలంకరించి సర్వ్ చేస్తే చాలా రుచిగా ఉంటుంది. వేడివేడిగా తింటే రుచి మరీ పెరుగుతుంది.

మినపవడ

కావలసిన పదార్థములు:

ఉల్లిపాయలు	:	4 పెద్దవి
పచ్చిమిర్చి	:	8
కొత్తిమీర	:	2 కట్టలు
మినపప్పు	:	2 కిలో
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం:

మినపప్పును బాగా నానపెట్టి ఉంచాలి. మినపప్పులో నీరు లేకుండా నీరు ఒడ్చి రుబ్బాలి. పచ్చిమిర్చి పిండిలో వేసి రుబ్బాలి. దానిలో సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీ, ఉప్పు,కలిపి వడల్లా వత్తి ఎర్రగా వేయించాలి.

సత్యనారాయణ స్వామి - అన్నవరం ప్రసాదం



కావలసినపదార్థములు:

బెల్లం	:	500 గ్రాములు
నెయ్యి	:	200 గ్రాములు
యాలుకలు	:	6 గ్రాములు
గోధుమరవ్వనూక	:	1 కేజీ

తయారుచేయు విధానం:

గోధుమ నూకను నేతిలో ఎర్రగావేయించాలి. 2గ్లాసు నీటిలో నానపెట్టాలి. బెల్లం ముక్కలుచేసి పాకంపట్టి నానపెట్టిన నూనెవేసి ఉడికించాలి. ఇలా ముద్దగా ఉన్న హల్వాను దగ్గరకు అయ్యే వరకు ఉంచి దానిలో నెయ్యి వేసి యాలకులపొడి వేసి దించాలి.

గోధుమస్వీట్

కావలసిన పదార్థములు:

గోధుమరవ్వనూక	:	ఒక కప్పు
పంచదార	:	రుచికి సరిపడ
నీరు	:	కొద్దిగా
నెయ్యి	:	2 టేబుల్ స్పూన్లు
యాలుకులపొడి	:	రెండు చెంచాలు
పాలు	:	2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

పైన చెప్పిన పదార్థములన్నింటిని కొద్దిగా ఉడికిన తరువాత కొన్ని పాలు పోసి తరువాత నెయ్యిని వేసి దింపాలి.

శ్రీసూర్యనారాయణ స్వామి

డ్రైఫ్రూట్స్ హల్వా



కావలసిన పదార్థములు:

డ్రై ఫ్రూట్స్	:	1/2 కప్పు (బాదం,పిస్తా,జీడిపప్పు,కిస్‌మిస్ మొ॥)
యాలకుల పొడి	:	1/2 చెంచా

పాలు	:	3 కప్పులు
నెయ్యి	:	100 గ్రాములు
పంచదార	:	125 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా డ్రై ఫ్రూట్స్‌ని సన్నగా కట్ చేసి ఉంచాలి. బాండీలో ఒక చెంచా నెయ్యి వేసి వీటిని వేపి ప్రక్కన ఉంచాలి. మిగిలిన మొత్తం నెయ్యి వేసి సేమ్యా వేసి కలుపుతూ దోరగా వేపుకోవాలి. పాలు కాచి ఉంచాలి.

అయిదు నిమిషాలు తరువాత పంచదార కూడా కలిపి గరిటతో కలుపుతూ ఉడికించాలి. ఈ హల్వాకి నేతిలో వేయించిన డ్రై ఫ్రూట్ ముక్కలు, యాలకుల పొడి చేసి బాగా కలిపి సర్వ్ చెయ్యాలి.

గోధుమ పిండి హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:

గోధుమ పిండి	:	2 డబ్బా
పంచదార	:	2 డబ్బా
పాలు	:	3 డబ్బాలు
యాలకులపొడి	:	1 చెంచా
నెయ్యి	:	4 చెంచాలు
జీడిపప్పు	:	తగినన్ని

తయారుచేయు విధానం:

ఒక గిన్నెలో గోధుమపిండి, పంచదార, పాలు మొత్తం గడ్డలు లేకుండా కలిపి పొయ్యి మీద పెట్టి సన్నని మంటమీద ఉంచి ఉండలు కట్టకుండా కలియతిప్పుతూ ఉండాలి. చిక్కగా అయిన తరువాత ఒక అంచులున్న పళ్ళానికి నెయ్యిరాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోసి ఆరనివ్వాలి. వేపిన జీడిపప్పు అలంకరించి ముక్కలు కట్ చేసుకోవాలి.

మైదా పిండి హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:

మైదా పిండి	:	4 డబ్బాలు
పంచదార	:	4 డబ్బాలు

పాలు	:	6 డబ్బాలు
యాలకులపొడి	:	4 చెంచాలు
నెయ్యి	:	6 చెంచాలు
జీడిపప్పు	:	5౦ గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా గిన్నెలో మైదా పిండి, పంచదార, పాలు మొత్తం గడ్డలు లేకుండా కలిపి పొయ్యి మీద పెట్టి సన్నని మంట మీద ఉంచి ఉండలు కట్టకుండా కలియతిప్పుతూ ఉండాలి. చిక్కగా అయిన తరువాత ఒక అంచులున్న పళ్ళానికి నెయ్యిరాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోసి ఆరనివ్వాలి. వేపిన జీడిపప్పు అలంకరించి ముక్కలు కట్ చేసుకోవాలి.

ఘురుమా

కావలసిన పదార్థములు:

పంచదార	:	400 గ్రాములు
యాలకులు	:	30 గ్రాములు
నెయ్యి	:	250 గ్రాములు
గోధుమపిండి	:	కేజీ

తయారుచేయు విధానం:

గోధుమపిండిని తడిపొడిగా కలుపుకోవాలి. వాటిని చిన్నచిన్న ముక్క లుగా అరచేతిలోకి తీసుకునినాలుగువేళ్ళుపడేలా అడ్డంగా నొక్కి పక్కన పెట్టుకోవాలి. వాటిని బంగారు రంగువచ్చేలా వేయించాలి. అవిచల్లారిన తరువాత మిక్సీలోవేసి పిండిచేయాలి. తరువాత పంచదార, యాలకులు పొడిచేసి ఈ పిండిలో కలపాలి. వేయించగా మిగిలిన డాల్డా వేసి లడ్డూలలా చుట్టాలి.

శ్రీసాయి (ప్రసాదములు) నైవేద్యములు



శ్రీ సాయికి ఏ పదార్థాలు ఇష్టమో వాటిని ప్రేమతో, సాయిబాబాకి నైవేద్యంగా సమర్పించటమే ఉత్తమమైన సాధన మార్గం. భార్య భర్త ప్రేమను పొందాలనుకుంటే భర్తకి కడుపునిండా పెట్టాలనుకుంటే తన భర్తకు ఏ ఏ పదార్థాలు ఇష్టమోవాటిని తెలుసుకోని ఏ విధంగా పెడ

తామో ఆ విధంగా సాయిబాబాకు ఏమి ఇష్టమో ముందుగా తెలుసుకుని వాటిని సమర్పించాలి.

మానవులకుమల్లే మహాత్ములకుకూడా కొన్ని యిష్టమైన పదార్థాలు–అయిష్టమైన పదార్థాలు వుంటాయా అనే సందేహాలు వుంటాయి. మహాత్ములు కూడా రుచులకు లోబడతారా? అనేటటువంటి ప్రశ్నలు కలుగుతాయి. మహాత్ములకు యిష్టమైనవి, అయిష్టమైనవి ఏమీ వుండవు. మొదట సాయిబాబా పశువుల త్రాగేనీరు బాబాకూడా త్రాగేవారు. ప్రత్యేకంగా మహాత్ములు తినడానికి కారణం ఏమంటే, భక్తుల ప్రేమయే ఎవరు నిండు మనసుతో ఎవరయితే స్వామి వారికి సమర్పిస్తారో ఆ పదార్థాలను ఎంతో ప్రేమతో గురువు తింటారు. మానవులు రుచికి లోబడితే, మహాత్ములు ప్రేమకు లోబడతారు. క్రొత్తవారు స్వామివారిని ఆదర్శంగా తీసుకొని, సాయిని సేవించే అవకాశం కలిగింది. మనం ప్రేమతో ఏమి సమర్పించినా స్వామివారు వాటిని స్వీకరిస్తారు. అందులో ఎటువంటి సందేహం లేదు. ప్రత్యక్షంగా సేవించిన భక్తులు, నివేదించినవి సమర్పిస్తే , పుణ్యాత్ముల అనుభవాలు, అనుభవములలో సాయి రూపం, సన్నివేశం మనకు కళ్ళలో కదులుతుంది. హృదయం భక్తిపారవశ్యంతో నిండిపోతుంది. ఇది మనకు ఒక సాధన అవుతుంది. మనము ఏదైనా ఆధ్యాత్మిక కార్యక్రమాలు చేస్తున్నప్పుడు, సాయిబాబాకి ఏమి ఇష్టమో వాటిని వండి భక్తులకు వడ్డిస్తే సాయిబాబా చాలా ఆనందపడతాడు. కారణం అన్ని నోర్లు సాయిబాబావే కాబట్టి, అన్ని హృదయాలలో వుండేది సాయిబాబా కాబట్టి సర్వము సాయిబాబా కావున సాధకుడు సులభంగా పుణ్యాన్ని– అనుగ్రహాన్ని పొందుతారు. సాయిబాబాకి ఏమి ఇష్టమో వినండి, ఆచరించి సాయిబాబా కృపకు పాత్రులు కండి.

రొట్టె- బెల్లం, సంగటి- పాలు

బాబా రొట్టె–బెల్లం, సంగటి–పాలు తినేవారని మనకు తాత్యా ద్వారా మనకు తెలుస్తుంది. తాత్యా, సాయిని ఎలా సేవించేవారో ముందు మనం తెలుసుకోవాలి.

"ప్రతిరోజు ఉదయం 8–9 గంటల మధ్యలో సాయిబాబాకి నేను రొట్టె, బెల్లం, పాలు ఆహారంగా నివేదించేవాడిని. ప్రతిరోజు రాత్రి నేను మసీదుకు

కొన్ని రొట్టెలుగాని, సంగటి ముద్దలుగాని తీసుకొని వెళ్ళి బాబా ముందు పెట్టేవాడిని. ఆ రొట్టెలలో మూడో భాగాన్ని ముక్కలు చేసి, వాటితో పాలు, బెల్లం కలిపేవాడిని. బాబా తినేవారు. "ఈ విధంగా తినడం మా ప్రాంతం వైపు ఆచారంగా వుంది. కర్నూలు, కడప, రాయలసీమలో ఈ విధంగా తింటారు. నేను కూడా ఈ విధంగా ఎన్నో సార్లు తిన్నాను. కాబట్టి రొట్టెను ముక్కలుగా చేసి ఆ ముక్కలను బెల్లాన్ని పాలల్లో కలిపితే చాలా మధురంగా వుంటుంది. సాయిబాబాకి ప్రేమతో నివేదించు.

సేమియా పాయసం

ప్రతిరోజు మధ్యాహ్నం లక్ష్మీబాయి సేమియా పాయసం చేసి, నియమంగా మసీదుకు వచ్చి సాయిబాబాకి ప్రసాదంగా పెట్టేది. బాబా కొంచెం తిని, మిగిలిన భాగము రాధాకృష్ణ ఆయీకి పంపేవారు. కావున సాయిబాబాకి సేమ్యా పాయసాన్ని ప్రేమతో పెట్టేవారు.

ఉల్లి చెట్నీ

దాసగణు ద్వారా మనకు తెలుస్తోంది. ఒకనాడు సాయిగణు! ఉల్లితో చెట్నీ చేసి నాకుపెట్టు, నీవు తిను అనిచెప్పారు. బాబావారు స్వయంగా కోరారు. ప్రేమతో ఉల్లి చెట్నీని నివేదించి పెట్టాలి. దాసగణు యొక్క మూఢా చారాన్ని ఖండించటానికి అని చెప్పారు అని సందేహం నాకు కలిగింది. నిజంగా సాయిబాబాకి ఉల్లిపచ్చడి చాలా ఇష్టమని, చంద్రాబాయ్ బోర్కర్ ద్వారా మనకుతెలిసేది. 1908లో చంద్రాబాయ్ చాతుర్మాస దీక్షలో కోపర్ గావ్‌లో వుంది. ఒకరోజున ఒక ఫకీర్ వచ్చి రొట్టె– ఉల్లిపచ్చడి పెట్టమని చెప్పాడు. నేను చతుర్మాసదీక్షలో వున్నాను. ఉల్లివాడను అని అన్నది. ఫకీర్ వెళ్లిపోయాడు. ఆమెకు అనుమానం వచ్చి ఆ ఫకీర్‌యే సాయి ఏమోనని ఆమె బాధపడి, రొట్టె, ఉల్లిపచ్చడి తయారు చేసుకొని శిరిడీకి వచ్చింది. మసీదులోకి రాగానే సాయి, నాకు రొట్టె, ఉల్లి పచ్చడి ఇవ్వలేదు. ఎందుకు వచ్చావు అన్నారు. ఇవి ఇవ్వటానికే వచ్చాను బాబా అని, ఆమె సాయిబాబాకి సమర్పించి బాబా సంతోషంతో తిన్నారు. కావున సాయిబాబాకు ఉల్లి పచ్చడి, రొట్టెలు ప్రేమతో సమర్పించాలి.

బెండకాయ కూర

1909లో నాన్నచే ఆపరేషన్ కోసం, ముంబాయికి తీసుకొని వెళ్ళారు.

ఆ సమయంలో ఒక సాధువు నాచే నాన్నగారి ఇంటికి వచ్చి 'నాకు బెండకాయ కూర' పెట్టు అని చెప్పాడు. అందరూ తిన్నారు మిగిలింది ఎలా సాధువుకు పెట్టటం? నేను పెట్టలేను? అని చెప్పింది వదిన. అప్పుడు ఆ సాధువు ఫర్వాలేదు పెట్టమ్మా అని స్వీకరించిపెట్టాడు. ఆపరేషన్ విజయవంతంగా అయింది. 4 సంౢల తరువాత నాచే శిరిడికి వెళ్ళినప్పుడు, బాబా, 'నేను మీ ఇంటికి వచ్చి బెండకాయ కూర తిన్నాను తెలుసా?" అని చెప్పారు. సాయికి బెండకాయ కూరను ప్రేమతో పెట్టు.

పోళీలు

నానా చందోర్కర్ ద్వారా మనకు తెలుస్తుంది. సాయిబాబా వారే స్వయంగా పోళీలను చేసుకొని నివేదించి పెట్టమని చెప్పాడు. 'భక్షాలు' అని అంటారు. భక్షం– పాలు కలిపితే, చాలా చక్కగా వుంటుంది. దీనిని సాయిబాబాకి ప్రేమతో సమర్పించు.

ఖిచిడీ అన్నము

ఒక భక్తురాలికి దర్శనము కలిగించి 'ఖిచిడీ భోజనం పెట్టు' అని చెప్పారు. ఆమె ప్రేమతో 'ఖిచిడీ' తీసుకొని శిరిడికి వచ్చింది. అప్పటికే సాయి నిద్రించేసమయం అవటంతో తెరలు దించివేశారు. ఆమె లోపలకు వెళ్ళాలని ప్రయత్నిస్తే భక్తులు ఆమెను అడ్డుకున్నారు. ఆమె వారినందరినీ లెక్కచేయ కుండా తన చేతులతో తెరను తొలగించి, ఆమె లోపలికి వెళ్ళింది. సాయి ఖిచిడీ కోసమే ఎదురు చూస్తున్నట్లుగా అనిపించించిది ఆమెకు. బాబా ఎంతో సంతోషముగా తిన్నారట. అందుకని బాబాకి ప్రేమతో ఖిచిడీని పెట్టు.

మాంసం ఫలావ్

సాయిబాబా స్వయంగా వండేవారు. భక్తులకు పెట్టేవారు. స్వయంగా తాను తినేవారు. మాంసాహారులు సంతోషముగా సాయిబాబాకి ప్రేమతో నివేదించండి.

కిళ్ళీలు అంటే సాయిబాబాకి ఇష్టం

తాత్యా ఇలా చెప్పేవారు. కిళ్ళీలు మొదట్లో కొండ్యా కట్టేవారు. కొన్నాళ్ళకు ఆ పనిని రాధాకృష్ణ ఆయీ తీసుకున్నది. ఆయీ చాలా కిళ్ళీలు కట్టి బాబాకు ఇచ్చేది. బాబా వాటిలో కొన్ని వేసుకొని, మిగిలినవి అక్కడ వున్న భక్తులకు ఇచ్చేవారు. వాటిని స్వామి ప్రసాదంగా తీసుకునేవారు. కిళ్ళీలు నమిలాక

బాబా ఎక్కువగా మంచినీళ్ళు త్రాగేవారు. ఆయనకు తాంబూలం అంటే ఎంతో ఇష్టం. రాత్రి– పగలు చాలా కిళ్ళీలు వేసుకునేవారు అని తెలిపారు. కావున సాయిబాబాకి ప్రేమతో కిళ్ళీని నివేదించు.

బాబాకు ఇష్టమైన కాఫీ

శ్రీ సాయిబాబా ఎలాంటి కాఫీ త్రాగేవారో అది ఎలా తయారు చేసేవారో, సాయి, స్వామి శరణానందకు చెప్పారు. అప్పట్లో నేను కాఫీ త్రాగేవాడిని. కాని దానిని తయారుచేసే పద్ధతి వేరుగా వుండేది. సగం నీరు– సగం పాలు తీసుకుని, దానిలో పొడి వేసి, కాఫీ చేసి త్రాగేవాడిని. సాయిబాబాకి ప్రేమతో కాఫీని సమర్పించు.

బాబా ప్రత్యేకమైన కూర

లేత పచ్చికతో ఉల్లిపాయ మసాలా వేసి, కూరను తయారుచేసేవాడిని. ఎంతో శ్రేష్ఠమైన ఆహారము అని సాయి శరణానందకు తెలిపారు.

వంకాయ కూర

పురంధరే దంపతుల ద్వారా మనకు తెలుస్తుంది. ఒకసారి పురంధరే, శ్రీమతితో కలిసి శిరిడికి బయలుదేరుతుండగా బాబాకు వంకాయ కూర, పెరుగుపచ్చడి, చేసి పెట్టమని ప్రేమతో, శ్రీమతి తార్కాడ్‌కు రెండు వంకాయలు ఇచ్చారు. శ్రీమి పురంధరే పెరుగుపచ్చడి చేసి, సాయికి సమర్పించింది. బాబా ఎంతో సంతోషంగా తిన్నారు. భక్తులకు పంచి పెట్టారు. వెంటనే బాబా నాకు ఇప్పుడే వంకాయ కూరా కావాలి అని రాధాకృష్ణమాయికి చెప్పారు. ఇది వంకాయలు వచ్చే కాలం కాదు. అందుచేత మాయీ కి ఏమి చేయాలో అర్థం కాలేదు. వంకాయ పచ్చడి తెచ్చింది ఎవరు అని కనుక్కుంటే శ్రీమతి పురంధరే అని తెలిసింది. ఆమెను వంకాయ కూర చేయమన్ని చెప్పింది ఆయీ. బాబా సంతోషముగా ఆ కూరను తిన్నారు. సాయిబాబాకి భక్తితో వంకాయ కూరను పెట్టు.

బాబా స్వయంగా వంటకాలు చేసి భక్తులకు పంచిపెట్టటం

బాబాయే స్వయంగా వంటను చేసి భక్తులకు వండి పెట్టేవారు. షాపు నుంచి సరుకులు కొనటం, పొయ్యి వెలిగించి ఎసరు పెట్టి, ఉప్పు, మిరియాలు, నూరి మొదలైన పనులు బాబానే స్వయంగా చేసేవారు. వంట ఎంతో రుచికంగా వుండటానికి ఎక్కువ శ్రమ పడేవారు. ఉడుకుతున్నటువంటి

పాత్రలో చేతినిపెట్టి కలిపి బాబా చేయి కాలేది కాదు. వారి దివ్య స్పర్శను రంగరించి హృదయపూర్వకంగా వంట చేసేవారు. చక్కెర పొంగలి, పరమాన్నం, మాంసపు ఫలావ్ చేసేవారు. పులుసుకరాఇ, అందులో గోధుమరొట్టెలు, గోధుమపిండి బిళ్ళలు మిరియాల పొడి వేసేవారు. జొన్న పిండితో అంబలి కాచి, మజ్జిగ కలిపేవారు. కాబట్టి భక్తులు చక్కెర పొంగలి పరమాన్నం, మాంసపు ఫలావ్, పులుసు, అంబలి తారుచేసి నివిదేస్తే సాయి ఎంతో ఇష్టపడతారు.

సాయికి ఇష్టమైన పండ్లు

జామపండ్లు అంటే సాయిబాబాకు ఎంతో ఇష్టము అని లాలాజీ అనే భక్తుడి ద్వారా మనకు తెలుస్తుంది. రేగుపండ్లు అంటే ఇష్టమని తాత్యా ద్వారా మనకు తెలిసింది. మామిడిపిందెల ఊరకాయ, మామిడిపండ్లు, ద్రాక్షపండ్లు అంటే సాయికి ఇష్టమని బానుతాయి అనే భక్తురాలి ద్వారా మనకు తెలుస్తుంది. అందువలన వీటిని ప్రేమతో బాబాకి నివేదించు.

సాయిబాబాకు ఇష్టమైన స్వీట్

రవ్వకేసరి అంటే సాయిబాబాకి చాలా ఇష్టం. సాయికి ప్రేమతో సమర్పించు.

సాయిబాబాకు ఇష్టమైన పూలు

గులాబీ పువ్వులంటే సాయిబాబాకి ఇష్టం, అందువలన సాయిబాబాకి ప్రేమతో గులాబీలను సమర్పించు.

జొన్నరొట్టెలు

కావలసిన పదార్థములు:

జొన్నపిండి	:	4 కప్పులు
నూనె	:	100 గ్రాములు
ఉప్పు	:	కొద్దిగా
వేడినీరు	:	2కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా జొన్నపిండిని కొద్దిగా నూనె వేసి, వేడినీరు పోసి గట్టిగా కలిపి ఉంచుకోవాలి.ఆ పిండిని చపాతీలాగా నొక్కుకొని ఉంచుకోవాలి. పెనం మీద కొద్దిగా నూనె వేసి అటూ ఇటూకాల్చి వేపుకోవాలి.

రాగిపిండి జంతికలు

కావలసిన పదార్థములు

రాగిపిండి	:	1 కిలో
బియ్యం	:	1కిలో
కారం	:	తగినంత
నూనె	:	2 కిలో
ఉప్పు, జీలకర్ర	:	సరిపడినంత

తయారుచేయు విధానం

రాగిపిండి, బియ్యం శుభ్రపరచి మరపట్టించాలి. ఆ పిండిని జల్లించి ఒక బేసిన్‌లోపోసి ఉప్పు, కారం, జీలకర్ర సరిపడినంత వేసుకొని కలపాలి. గిన్నెలో రెండు, మూడు గరిటెల నూనె పోసి కాగిన తర్వాత పిండిలో పోసి కలపాలి. తరువాత తగినంత నీరు పోసుకొని ముద్దగా పిండి కలుపుకోవాలి. బాండీలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పిండిని చక్రాలగిద్దలోకి తీసుకుని ఒత్తుకోవాలి. ఎర్రగావేగిన తరువాత దించాలి. ఇలానే జొన్న పిండితో కూడా చేసుకోవచ్చు.

బేసిన్‌మీఠా

కావలసిన పదార్థములు:

శనగపిండి	:	2 కప్పులు
నెయ్యి	:	4 టేబుల్ స్పూన్లు
చక్కెర	:	2 కప్పు
నీరు	:	సరిపడా

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా నీరు కాచి ఉంచుకోవాలి.బాండీలో నెయ్యి వేసి వేడిచేసి శనగపిండిని గులాబీరంగు వచ్చేదాకా వేయించాలి. దానిలో పంచదార వేసి నీరుపోసి బాగాకలపాలి. నెయ్యి తక్కువఅయితే పిండిఉండలు కడుతుంది.

మొక్కజొన్న గింజల హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:

మొక్కజొన్నగింజలు	:	6 కప్పులు(ముదురువి)

పంచదార	:	3 కప్పులు
బెల్లం	:	2 కప్పులు
కొబ్బరికోరు	:	4 కప్పులు
బొంబాయి రవ్వ	:	3 కప్పులు
జీడిపప్పు	:	20 గ్రాములు
డాల్డా	:	1 కప్పు
యాలుకులు	:	6
గసగసాలు	:	2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా డాల్డాలో బొంబాయి రవ్వ మొక్కజొన్న పిండిని దోరగా వేయించుకోవాలి. జీడిపప్పులు, కొబ్బరికోరు దోరగా వేయించాలి. ఇప్పుడు వీటికి బెల్లంపొడి పంచదారవేసి బాగాకలపాలి. గసగసాలు దోరగా వేయించిన పొడి చేర్చి కలిసి బుడగలు వచ్చేంత వరకు సన్నని సెగమీద ఉడకనివ్వాలి. అడుగంటకుండా నెయ్యి చేర్చి కలియబెట్టాలి. దీనిని దింపి పళ్ళానికి నూనె నెయ్యిరాసి జీడిపప్పు ముక్కలు పేర్చి ఈ మిశ్రమం పోయాలి. ఇది బాగా ఆరిన తరువాత ముక్కలుగా కోయాలి.

విష్ణుమూర్తి

చక్రపొంగలి (బెల్లంతో)

కావలసినపదార్థములు:



పెసరపప్పు	:	అరకప్పు
బియ్యం	:	1 కప్పు
బెల్లం	:	2 కప్పులు
నెయ్యి	:	2పెద్దచెంచాలు
జీడిపప్పు	:	అరచెంచా
కిస్‌మిస్	:	అరచెంచా
యాలకులపొడి	:	అరచెంచా

తయారుచేయు విధానం :

బియ్యం, పెసరపప్పు, శుభ్రంగా కడిగి, కుక్కర్‌లో మూడున్నర కప్పుల నీరు పోస మెత్తగా ఉడికించాలి. ఒక మందపాటి గిన్నెలో బెల్లంవేసి ఒక

కప్పు నీరుపోసి ముదురుపాకం వచ్చే వరకు ఉడికించాలి. తర్వాత ఉడికించిన బియ్యం, పప్పును, ఇందులో కలిపి చిన్నసెగమీద ఒక 2,3 నిమిషాలు ఉడికించి దింపాలి. పైనుండి జీడిపప్పులు, కిస్‌మిస్ వేయించి నేయివేసి కలపాలి.

రవ్వ పులిహోర

కావలసిన పదార్థములు:

రవ్వ	:	4 కప్పులు
కొబ్బరిపాలు	:	4 కప్పులు
నీరు	:	3 1/2 కప్పులు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
మిరపకాయలు	:	8
కొబ్బరికోరఉ	:	2 కప్పులు
కరివేపాకు	:	4 రెబ్బలు
పచ్చిబఠాణీలు	:	2 కప్పు
మినపప్పు	:	4 స్పూన్లు
నిమ్మరసం	:	2 కప్పు
శనగపప్పు	:	4 స్పూన్లు
ఎండుమిర్చి	:	6
నూనె,పసుపు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం:

గిన్నెలో కొంచెం నూనె పోసి నీరు పోసి కొబ్బరిపాలు పసుపువేసి పొంగు రానిచ్చి ఉప్పు,జీలకర్రవేసి రవ్వ పోయాలి. దానిని సిమ్‌లో ఉడికించాలి. క్యారెట్,కొబ్బరి, పచ్చిబఠాణీలు దోరగా వేయించి కరివేపాకు వేయించి తీసి డిష్‌లో ఉంచాలి. ఇప్పుడు మిగిలిన నూనె వేసి మినపప్పు, శనగపప్పు, మిర్చి వేయించి పై మిశ్రమానికి కలపాలి. పైన ఉడికిన రవ్వ బేసిన్‌లోవేసి కూరముక్కలను కలపాలి. దీంతో నిమ్మరసంవేసి కలిపి కరివేపా కులు అలంకరించాలి.

మైదా హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:

మైదాపిండి	:	4 గ్లాసులు

గుమ్మడికాయలు	:	200 గ్రాములు (తరిగినది)
జీడిపప్పు	:	100 గ్రాములు
నెయ్యి	:	4 గ్లాసులు
పంచదార	:	3 గ్లాసులు
యాలకులపొడి	:	2 చెంచా
మిఠాయిరంగు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం:

గిన్నెలో పంచదార కొద్దిగా నీరు పోసి తీగపాకం రాగానే తరిగి ఉంచుకున్న గుమ్మడికాయలు కొద్ది కొద్దిగావేస్తూ పాకంలోపోస్తూ ఉండలు కట్టకుండా బాగా కలియతిప్పాలి. తరువాత నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పు, యాలకులపొడి, మిఠాయిరంగు వేసి బాగాకలిపి మిశ్రమం గట్టి పడిన తరువాత స్టవ్ ఆర్పి ఒక ప్లేట్‌కి నెయ్యిరాసి ఈ మిశ్రమాన్ని ఆ ప్లేట్‌లోకి వొంపి సమానంగా చేసి చల్లార్చాలి. తరువాత ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి.

ఖట్టామీఠాపేఠా

కావలసిన పదార్థములు:

గుమ్మడికాయలు	:	100 గ్రాములు
ధనియాలపొడి	:	2 స్పూను
మెంతులు	:	1 స్పూను
ఇంగువ	:	కొద్దిగా
గరంమసాలా	:	1 టీ స్పూను
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
అల్లం	:	ఒక ముక్క
నెయ్యి	:	25 గ్రాములు
కొత్తిమీర	:	కొద్దిగా ఒక కట్ట
ఆమ్‌చూర్	:	2 టీ స్పూను
కారం	:	రెండు టీ స్పూను

తయారుచేయు విధానం:

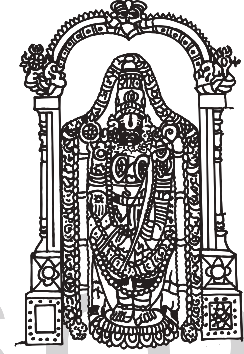
ముందుగా గుమ్మడికాయ ముక్కను కడిగి ముక్కలు చేసుకుని ఉంచుకోవాలి. కొద్దిగా నెయ్యివేసి మెంతులు వేయించాలి. తరువాత పచ్చిమిర్చి అల్లం వేయాలి. అన్ని మసాలాలలు వేసి కొద్దిసేపు అయిన తరువాత గుమ్మడికాయముక్కలు వేయాలి. అవి మెత్తబడేదాకా ఉంచాలి. తరువాత

కారం,ఉప్పుకారం వేసి కొత్తిమీరపైన డెకరేట్ చేయాలి.

శ్రీ వేంకటేశ్వరస్వామి - ప్లెయిన్ దోసె

కావలసిన పదార్థాలు

మినపగుళ్లు	:	200గ్రా
బియ్యం	:	400గ్రా
ఉప్పుడు బియ్యం	:	100గ్రా
బియ్యపుపిండి	:	1 కేజి
మైదాపిండి	:	200గ్రా
అటుకులు	:	50 గ్రా
మెంతులు	:	1 టీ స్పూన్
బేకింగ్‌సోడా	:	1టీస్పూన్
టొమోటా	:	2
నూనె	:	సరిపడా



తయారుచేయు విధానం

ముందుగా మినపగుళ్ళు బియ్యం, ఉప్పుడు బియ్యం, అటుకులు, మెంతులు అన్నిటినీ కలిపి ఒక గిన్నెలో వేసుకోవాలి. వాటిని గంట తర్వాత వాటిని శుభ్రంగా కడిగి రుబ్బుకోవాలి. పిండి ఎంత మెత్తగా ఉంటే దోశలు అంత మృదువుగా ఉంటాయి. పిండి తీసేసే ముందు టమోటో వేసి రుబ్బండి. ఇలా రుబ్బిన పిండిలో బియ్యపు పిండి, మైదాపిండి కలపాలి. చివరగా తగినంత ఉప్పు, చేర్చాలి. బేకింగ్ సోడాని మాత్రం దోసెలు వేసుకునే ముందు మాత్రమే కలపాలి. ఇప్పుడు దోశెలపిండి రెడీ అన్నమాట.పలుచగా ఉన్న పెనం తీసుకుంటే దోశెమధ్యలో మందంగావచ్చి ఇబ్బంది పెట్టటమే కాకుండాదోశె మాడిపోయే అవకాశంకూడా ఉంది. ఇలా చెయ్యటానికి ఉల్లిపాయ తీసుకుని దానిపై భాగాన్ని కొద్దిగా కోసి దానితో నూనె రాస్తే దోసెలుబాగా వస్తాయి. నూనెరాశాక ఒక గరిటెడు పిండి పెనం మీద పోసి, గరిటతో సమంగా పలుచగా వెయ్యాలి. మధ్యలో పిండి వేసాక గుండ్రంగా గరిటెను త్రిప్పుకుంటూ వెళ్ళాలి. ఆలస్యం చేస్తే అట్టు మాడిపోతుంది.తరువాత అట్టు చుట్టూ ఒక చెంచా నూనె వెయ్యాలి. దోశె కాలాక అట్లకాడతో తిరగేసి మళ్ళీ ఒకచెంచా నూనెను చుట్టూ వెయ్యాలి.

పిండి పులిహోర

కావలసిన పదార్థములు:

నీరు	:	6 గ్లాసులు
చింతపండు	:	కొద్దిగా
కరివేపాకు	:	3 రెబ్బలు
పచ్చిమిర్చి	:	6
ఎండుమిర్చి	:	4
తాలింపుగింజలు	:	4 స్పూన్లు
నూనె	:	తాలింపుకు సరిపడ
బియ్యం రవ్వ	:	4 గ్లాసులు

తయారుచేయు విధానం:

ఒక గిన్నెలో నీరు పోసి మరిగించి, దానిలో బియ్యం రవ్వను వేసి సన్నని సెగపై మగ్గించాలి. చల్లారిన తరువాత చింతపండురసం, ఉప్పు,నూనె,పసుపు, వేసి బాగా కలపాలి. ఉండలు లేకుండా కలపాలి. వేపు పెట్టి కలిపిన దీనిలో వేయాలి.

అరిసెలు

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	3 కేజీలు
బెల్లం	:	2 1/2 కేజి
నూనె	:	2 కిలో
నువ్వు పప్పు	:	200 గ్రాములు
యాలకుల పొడి	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యం ఒక రోజు ముందుగా నానబెట్టాలి. బాగా నానిన బియ్యాన్ని కడిగి బుట్టకి వెయ్యాలి. నీరుమొత్తం పోయేలా చూడాలి. అప్పుడు ఆ బియ్యాన్ని మెత్తని పిండిగా దంచుకోవాలి. లేదా మరకి ఇవ్వవచ్చు. తర్వాత జల్లెడ పట్టి పిండి తడిఆరకుండా మూతపెట్టి ఉంచాలి. బెల్లాన్ని చిన్నచిన్న ముక్కలుగా ఉంచుకోవాలి. ఈ బెల్లాన్ని పొయ్యి మీద పెట్టి కొంచెం నీరు పోసి ముదురు పాకం తీసుకోవాలి. యాలకులను పొడి చేసుకుని పెట్టుకోవాలి. నువ్వు పప్పు దోరగా వేయించుకోవాలి. పాకంవచ్చిన వెంటనే యాలకులపొడి దోరగా వేయించిన నువ్వుపప్పు, బియ్యం పిండి వేసి ఉండకట్టకుండా ఆపకుండా

కలపాలి. ఇప్పుడు ఉండలుచేసుకుని గుండ్రంగా సమానంగా వత్తుకుని నూనెలోవేసి ఎర్రగా వేగనీయండి. చట్రం సహాయంతో ఒక్కొక్క అరిసెని నూనె బాగా బైటికి వచ్చేంత వరకూ వత్తి (మళ్ళీ అరిసె చిట్లకుండా) ఒక పేపర్ మీద లేదా బేసిన్‌లో ఉంచి చల్లారాక డబ్బాలో పెట్టుకోవాలి.

కొబ్బరి ఖీర్

కావలసిన పదార్థములు:

క్యారెట్	:	2 కిలో
పచ్చి కొబ్బరి చిప్పలు	:	4
పాలకోవా	:	200 గ్రాములు
పంచదార	:	1 1/2కేజి
బాదంపప్పు,జీడిపప్పు, పిస్తాపప్పు	:	250 గ్రాములు
యాలుకులుపొడి	:	3 స్పూన్లు
కుంకుమపువ్వు	:	స్పూను

తయారుచేయు విధానం:

క్యారెట్‌ను తురిమి ఉంచాలి. మందంగా ఉండే గిన్నెలో పాలు, కొబ్బరి తురుము కలిపి చిక్కగా ఉడికించాలి. తరువాత పంచదార, పాలకోవా కూడా కలిపి సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. చిక్కగా అయిన తరువాత వేరే డిష్‌లోకి తీసి పప్పులన్నీ సన్నగా కట్‌చేసిపైన డెకరేట్ చేయాలి.

మినప సున్నుండలు

కావలసిన పదార్థములు:

మినపగుండ్లు	:	1 కిలో
పంచదార	:	1/2 కిలో
నెయ్యి	:	తగినంత
యాలకులపొడి	:	2 స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం:

మినపగుండ్లను బాండీలో దోరగా వేపి చల్లార్చి మిక్సీ లేదా మరకి పంపి పట్టించి జల్లించి ఉంచాలి. పంచదారను కూడా మిక్సీలో వేసి

జల్లించాలి. మినప పిండి, పంచదార, యాలకలపొడి బాగా కలిపి నెయ్యి కాచి ఉండకట్టేంత వరకు పోసి కావలసినంత ఉండలు చేసుకోవాలి.

బూందీ లడ్డూ

కావలసిన పదార్థములు

శెనగపిండి	:	2 కిలో
డాల్డా	:	2 కిలో
పంచదార	:	1 కిలో
కిస్‌మిస్	:	20 గ్రాములు
జీడిపప్పు	:	30 గ్రాములు
యాలకులపొడి	:	2 చెంచా
పచ్చకర్పూరం	:	కొద్దిగా
మిఠాయిరంగు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం

మొదట శెనగపిండిని జల్లించి నీరు పోసి దోశెల పిండిలాకలుపుకోవాలి. వెడల్పాటి గిన్నె పంచదార, నీరు పోసిపాకంపట్టి ఉంచాలి. వెడల్పాటి బాండీలో డాల్డా వేసి మరిగిన తరువాత చిల్లుల గరిట తీసుకుని దాంట్లో శనగపిండిని వేసి చేత్తో తిప్పితే బూందీ మాదిరిగా బాండీలో పిండి పడుతుంది. వేగిన తరువాత గరిటతో తీసి పాకంలో వేయాలి. అలా మొత్తం పిండిచేసి నేతిలో వేసి కిస్‌మిస్ జీడిపప్పు, యాలకులపొడి, పచ్చకర్పూరం, మిఠాయిరంగుకూడా వేసి బాగా కలిపి కావలసిన సైజులో ఉండలుగా చేసుకుని తినాలి.

కొబ్బరి అన్నం

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం	:	2 కేజీలు
కొబ్బరిచిప్ప	:	2
తాలింపుగింజలు	:	తగినన్ని
ఎండుమిర్చి	:	4
కరివేపాకు	:	4 రెబ్బలు
మిర్చి	:	8
నూనె	:	100 గ్రా॥

పసుపు, ఉప్పు	:	సరిపడినంత

తయారుచేయు విధానం :

అన్నం బిరుసుగా వార్చి, విశాలమైన పళ్ళెంలో ఆరబోయలి. పచ్చిమిరప కాయలను సన్నంగా చీలికలుగా కోసుకోవాలి. కొబ్బరి తురుంకోవాలి. నూనె కాచి, పోపుగింజలూ, ఎండుమిర్చిముక్కలు, కర్వేపాకులూ, పచ్చిమిరపకాయ ముక్కలు వేయించి–అందులోనే కొబ్బరికోరు కూడావేసి, పసుపు చల్లి జాగ్రత్తగా కలుపుతూ వేపి ఒకవేగు వేగగానే ఆ మొత్తం తీసి అన్నంలో పోసి కలుపుకోవాలి.

రవ్వ దోశె

కావలసిన పదార్థములు:

బొంబాయి రవ్వ	:	200 గ్రాములు
మైదా	:	200 గ్రాములు
నూనె	:	100 గ్రాములు
బియ్యంపిండి	:	150 గ్రాములు
జీలకర్ర	:	కొద్దిగా
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
అల్లం, మిర్చి	:	సన్నని ముక్కలు (3 చెంచాలవి)
ఉల్లి ముక్కలు (లేదా)	:	2 కప్పులు
క్యారెట్ తురుము	:	ఒక కప్పు
కొబ్బరి తురుము	:	ఒక కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా గిన్నెలో రవ్వ, మైదా, బియ్యంపిండిలను శుభ్రపరచి పొయ్యాలి. వీటికి జీలకర్ర, ఉప్పు జతచేసి తగినన్ని నీరు పోసుకుని పల్చగా కలుపుకోవాలి. అల్లం, మిర్చి, ఉల్లిముక్కలు తరగాలి (లేదా) క్యారెట్, కొబ్బరి తురిమి ఉంచాలి. పిండిని ఒకగంట నాననివ్వాలి.

పొయ్యి వెలిగించి పెనం పెట్టి పెనం కాలిన తరువాత తడి గుడ్డతో శుభ్రంగా తుడిచి సన్నని మంట మీద పెట్టి పెనానికి నూనెను పల్చగా స్పూనుతో సమానంగా రాయాలి. పిండిని గరిటతో పెనానికి చివరలనుంచి పోసుకుంటూ రావాలి. పల్చగావేసి సన్నని మంటమీద ఉంచి అల్లం, మిర్చి,

కొత్తిమీర, ఉల్లిముక్కలు (లేదా) ముందుగా కొంచెం క్యారెట్ తురుము, తరువాత కొబ్బరి తురుము చల్లాలి. తరువాత పెద్దమంట మీద పెట్టి ఎర్రగా వేగిన తరువాత జాగ్రత్తగా తీసి ప్లేటులో వేసుకోవాలి.

అడైదోసె

కావాలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం	:	100 గ్రాములు
మినపప్పు	:	100 గ్రాములు
కందిపప్పు	:	ఒక కప్పు
శనగపప్పు	:	ఒక కప్పు
మెంతులు	:	రెండు టీ స్పూన్స్
పసుపుపొడి	:	అర టీ స్పూన్
పచ్చిమిరపకాయలు	:	ఆరు
ఎండుమిరపకాయలు	:	నాలుగు
అల్లం	:	చిన్న ముక్క
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా బియ్యంతోపాటు అన్ని పప్పులూ మెంతులు కలిపి బాగా కడిగి అయిదు గంటలసేపు నానబెట్టాలి. తర్వాత వాటికి పచ్చిమిర్చి, ఎండు మిర్చి, అల్లం కూడా చేర్చి రుబ్బుకోవాలి. తగినంత ఉప్పు కలపాలి. పెనం కాలిన తరువాత ఒక గరిటె పిండివేసి తడిచేత్తో కాస్తంత వెడల్పుగా రుద్ది మధ్యలో చిన్న స్పూన్‌తో రెండు లేదా మూడు రంధ్రాలుపెట్టాలి. ఆ రంధ్రాలలోకి కొద్దిగా నూనె వెయ్యాలి. ఒక వైపు కాలిన తర్వాత దోసె తిప్పివేసి రెండవవైపు కూడా దోరగా కాలనివ్వాలి.

థండై వడ

కావలసిన పదార్థములు:

థండైమిక్స్	:	100 గ్రాములు
మైదా	:	150 గ్రాములు
శనగపిండి	:	150 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
పచ్చిమిర్చి	:	8

కొత్తిమీర	:	రెండు కట్ట
కారం	:	15 గ్రాములు
నెయ్యి	:	ఒక కప్పు
పనీర్	:	200 గ్రాముల

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా కొత్తిమీర,పచ్చిమిర్చిని ముక్కలుగా చేసుకుని ఉంచుకోవాలి. పనీర్‌ను తురుముకుని ఉంచుకోవాలి. మరొక గిన్నెలో శనగపిండి,మైదాను కలిపి దానిలో ఉప్పు,కారం వేసి కలిపి ముద్దగా చేసుకుని ఉంచుకోవాలి. పనీర్ మిశ్రమాన్ని తీసుకుని వడ లేదా కట్‌లెట్ ఆకారంలో వాటిని వత్తుకుని ఉంచుకోవాలి. శనగపిండి మిశ్రమంలో ముంచి కాగిన నెయ్యిలో వాటిని వేసి బాగా వేయించుకోవాలి.

శనగవడ

కావలసిన పదార్థములు:

శనగలు	:	250 గ్రాములు
జీలకర్ర	:	కొద్దిగా
మిర్చి	:	100 గ్రాములు
అల్లం	:	ఒక ముక్క
లవంగాలు	:	కొన్ని
నూనె	:	300 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
కొబ్బరికోరు	:	2 కప్పులు
కరివేపాకు	:	కొద్దిగా
దాల్చిన చెక్కలు	:	3

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా శనగలు సుమారు 8 గంటల ముందుగా నానపెట్టి దానిని ముద్దగా చేసుకోవాలి. రుబ్బేటప్పుడు పైనచెప్పిన మషాలాలను వేసి బాగా మెత్తగారుబ్బాలి. నూనెకాగిన తరువాత వాటిని చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసి వేయించుకోవాలి.

తాలింపుశనగలు

కావలసిన పదార్థములు:

శనగలు	:	5300 గ్రాములు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
ఎండుమిర్చి	:	6
కరివేపాకు	:	కొద్దిగా
తాలింపుగింజలు	:	3 స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా తాలింపు శనగలను రాత్రి నానపెట్టి ఉంచుకోవాలి. మరుసటి రోజు వాటినిశుభ్రంగా కడిగి బాండీలో నూనె,తాలింపుగింజలు,కరివేపాకు వేసి వేసి వేయించుకోవాలి. తరువాత ఉప్పు వేసి వేయించి దించుకోవాలి.

ఆలూవడ

కావాల్సిన పదార్థములు:

శనగపిండి	:	1 కిలో
బంగాళాదుంపలు	:	1 కిలో
వేరుశనగపప్పు	:	200 గ్రా॥
ఎండుమిర్చి	:	20
జీలకర్ర	:	3 చెంచాలు
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	1 కిలో

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా వేరుశెనగపప్పు వేసిఉంచాలి. దానికి అల్లం, వెల్లుల్లి, ఎండు మిర్చి, ఉప్పు కలిపి మిక్సీ వేసి ఉంచాలి. బంగాళాదుంప ముక్కలను నూనెలో దోరగా వేపుకోవాలి. శెనగపిండిలో నీరు, కొంచెం ఉప్పు వేసి మెత్తటి పకోడీల పిండిలా కలిపి ఉంచాలి. బంగాళాదంఉపలను వేసి బాగా కలిపి ముద్దగా చేయాలి. బాండీలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత ఆలూ మిశ్రమాన్ని కొంచెం తీసుకుని ఉండచేసి వడలాగావత్తి దాన్ని శనగపిండిలో ముంచి కాగిన నూనెలో వేసి ఎర్రగా వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

క్యాబేజివడ

కావాల్సిన పదార్థములు:

శనగపిండి	:	500 గ్రాములు
క్యాబేజి	:	500 గ్రాములు
వేరుశనగపప్పు	:	200 గ్రా॥
ఎండుమిర్చి	:	30
జీలకర్ర	:	4 స్పూన్లు
అల్లం	:	అంగుళం ముక్క
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	వేయించడానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా వేరుశెనగపప్పు వేసి ఉంచాలి. దానికి అల్లం, వెల్లుల్లి, ఎండు మిర్చి, ఉప్పు కలిపి మిక్సీవేసి ఉంచాలి. క్యాబేజి ముక్కలను నూనెలో దోరగా వేపుకోవాలి. శెనగపిండిలో నీరు, కొంచెం ఉప్పువేసి మెత్తటి పకోడీల పిండిలా కలిపి ఉంచాలి. బంగాళాదంఉపలను వేసి బాగా కలిపి ముద్దగా చేయాలి. బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తర్వాత క్యాబేజి మిశ్రమాన్ని కొంచెం తీసుకుని ఉండచేసి వడలాగా వత్తి దాన్ని శనగపిండిలో ముంచి కాగిన నూనెలో వేసి ఎర్రగా వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

శ్రీ కృష్ణుడు - వెన్న మురుకులు

కావాల్సిన పదార్థములు:

బియ్యపు పిండి	:	6 కప్పులు
సెనగపప్పు	:	1 కప్పు
మినపప్పు	:	1 కప్పు
వెన్న	:	2 గరిటెలు
కారం	:	2 చెంచాలు
ఇంగువ	:	1 చెంచా
నువ్వులు	:	5 చెంచాలు
జీలకర్ర	:	4 చెంచాలు
నూనె	:	సరిపడినంత.



తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా మినపప్పును, సెనగపప్పును వేయించి పొడి కొట్టుకోవాలి. దీనికి బియ్యపుపిండి చేర్చి కొద్దిగా నీరు మిగతావన్నీ కలిపి గట్టి పిండిని తయారుచేసుకోవాలి. చిన్న ఉండ పిండిని తీసుకుని మురుకుల పావులో పెట్టి పేపర్‌టవల్‌పై చిన్నచిన్న చక్రాల్లాగావత్తాలి. వీటిని జాగ్రత్తగా గరిటమీదకు తీసుకుని వేడిచేసిన నూనెలో వేయించాలి.

పాల రసగుల్లా

కావలసిన పదార్థములు

విరిగిన పాలు	:	1 లీటరు
డాల్డా	:	200 గ్రాములు
పంచదార	:	500 గ్రాములు
యాలకులు	:	4

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా విరిగిన పాలని స్టవ్ మీద సన్నని శెగమీద వుంచితే నీరంతా ఆవిరవుతుంది. దాంట్లో పొడిగా వున్నది జున్నులాగా తయారవు తుంది. ఈ పొడిని తడి చేతితో చిన్న చిన్న వుండలుగా చేసుకోవాలి. తరువాత మూకుడులో డాల్డాని పోసి అది కాగినతరువాత స్టవ్‌మీద పెట్టి మరగనివ్వాలి. పాల వుండల్ని వేసి వేగనివ్వాలి. అడుగు మాడకుండా గరిటతో కలుపుతూ వుండాలి. వుండలన్నీ వేగిన తరువాత వాటిని పక్కన వుంచుకోవాలి. తరువాత పంచదార పాకం పట్టి అందులో ఆ వుండల్ని వేసి, యాలకులపొడిని చల్లి ఓ గంటసేపు నాననిస్తే పాలరసగుల్లా రెడీ అవుతుంది.

కజ్జికాయలు

కావలసినపదార్థములు:

మైదా	:	అరకేజి
నెయ్యిలేదానూనె	:	ఒక కేజీ
కొబ్బరితురుము	:	ఒక కప్పు
జీడిపప్పు	:	వంద గ్రాములు
వేయించిన శనగలు	:	వంద గ్రాములు
గసగసాలు	:	50 గ్రాములు
పంచదారపొడి	:	పావుకిలో
యాలకులు	:	మూడు, నాలుగు

తయారు చేయు విధానం :

జీడిపప్పు, శనగలు కొబ్బరితురుము, గసగసాలు వేసి అయిదు నిమిషాలపాటు ఓ మాదిరి సెగపై వేయించాలి. వీటన్నింటిని కలిపి గ్రైండ్ చేసి పంచదార పొడి యాలకుల పొడి కలుపుకోవాలి.

ఈ మిశ్రమాన్ని పక్కన వుంచుకోవాలి. మైదా పిండిని కొద్దిగా నెయ్యి లేదా నూనె తగినంత నీరు పోసుకుంటూ చపాతీపిండి మాదిరి మెత్తగా కలుపుకోవాలి. వీటిని చపాతీల మాదిరి నొక్కుకుని మధ్యలో ఒక స్పూన్ పిండిమిశ్రమం వుంచాలి. ఆ తరువాత అంచుల్ని ఖాళీ లేకుండా జాగ్రత్తగా మూసేయాలి. మధ్యస్థంగాగల సెగపైవీటిని బంగారురంగు వచ్చేవరకు నెయ్యి లేదా నూనెలో వేయించుకోవాలి.

పూర్ణాలు

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	1/2 కిలో
మినప్పప్పు	:	1/4 కిలో
శనగపప్పు	:	అరకిలో
బెల్లం	:	అర కిలో
నూనె	:	1 కిలో
యాలుకులపొడి	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం:

పూర్ణాలు వండే రోజు ముందు రాత్రిబియ్యం, మినపప్పు నానపెట్టి పొద్దుటే రెండింటిని శుభ్రంగా కడిగి మెత్తగా, గట్టిగా పిండి రుబ్బాలి. ఈ పిండిలో కొంచెం ఉప్పు పసుపు వేసి బాగా కలిపి ప్రక్కన ఉంచాలి. పిండి మాత్రం ఏ మాత్రం జారుగా అవకుండా చూసుకోవాలి. ఒక గిన్నెలోకి శనగపప్పు తీసుకుని కొన్ని నీళ్ళు పోసి ఉడికించాలి.

ఉడికేలోపు బెల్లం గడ్డలు లేకుండా తరిగి ఉంచాలి. వుడికిన పప్పులోంచి నీళ్ళు వడకట్టి పప్పును, బెల్లం తరుగును మెత్తగా మిక్సీ వేసి ఒక పాత్రలో పోసి కలిపి మళ్ళీ సన్నని మంటతో పొయ్యిమీద పెట్టాలి. ఉడికి గట్టిగా

అవుతుంది. తర్వాత యాలుకుల పొడుం వేయాలి. యాలుకుల పొడుం వేసిన తర్వాత గరిటతో బాగా మెదిపి నిమ్మకాయ సైజంత ఉండలుగా చేసి పళ్ళెంలో ఒకాదానికొకటి అంటకుండా విడివిడిగా వుంచాలి.

బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తరువాత ఒక్కొక్క ఉండని తీసి బియ్యం మినప్పప్పు కలిపి రుబ్బిన పిండిలో(కొంచెం పసుపువేసి కలపాలి) ముంచి నూనెలో వేసి వేయించి తీసుకోవాలి.

తెంగోజిల్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యంపిండి	:	400 గ్రాములు
నూనె	:	1 లీటరు
మినప్పిండి	:	2 కప్పు
వెన్న	:	100 గ్రాములు
తెల్లనువ్వులు	:	4 స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం:

అన్ని పదార్థలను నీళ్ళుపోసి కలుపుతూ పిండిని మెత్తగా ముద్దగా చేసుకోవాలి. బాండీలో నూనె మరిగిన తరువాత చక్కిలాలుగా తయారుచేసి గిద్దలతో నొక్కుకుని వాటినిబాగా వేయించాలి.

ఉప్పుచీడై

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరి తురుము	:	2కప్పులు
బియ్యంపిండి	:	4 కప్పులు
వెన్న	:	100 గ్రాములు
శనగపప్పు	:	అరకప్పు
మినప్పిండి	:	3 టేబుల్‌స్పూన్లు
తెల్లనువ్వులు	:	2 స్పూను
ఉప్పు	:	చెంచాడు
ఇంగువ	:	చిటికెడు
నూనె	:	వేయించడానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

అన్ని పదార్థములను నీరు పోసి పిండి ముద్దగా చేసుకోవాలి. ముద్దగా చేసుకున్న పిండిని చిన్న చిన్న ఉండలు చేసుకుని కాగితం మీద పరచుకోవాలి. బాండీలో నూనె వేసి బాగా మరిగిన తరువాత ఈ ఉండలు వేసి కరకరలాడే వరకూ వేయించాలి.

పాయత లడ్డూ

కావలసిన పదార్థములు:

పంచదార పొడి	:	500 గ్రాములు
నెయ్యి	:	1
జీడిపప్పు	:	100 గ్రాములు
యాలుకలు	:	6
పెసలు	:	1 కేజీ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా పెసరపప్పును దోరగా వేయించాలి. ఈ పప్పును గ్రైండర్స్‌లో పొడి చేసుకోవాలి. దానిలో పంచదార, యాలుకలపొడి వేసి కలపాలి. జీడిపప్పును నెయ్యితో వేయించాలి. తరువాత నెయ్యిని మరిగించి, మిశ్రమం కలిసేలా కలపాలి. వీటిని చిన్న చిన్న లడ్డూలుగా చేయాలి.

ఇడియాప్పం

కావలసిన పదార్థములు:

తురిమిన కొబ్బరి	:	2 కప్పు
బియ్యంపండి	:	4 కప్పులు
నూనె	:	2 టేబుల్ స్పూను
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యంపిండిని ఎగ్రా వేయించుకోవాలి. దానిని గ్రైండ్ చేయాలి. ఉప్పు.వేడినీరు వేసి దానిని బాగాకలిపాలి. పిండిమీద కొబ్బరి పిండి చల్లాలి. తరువాత పిండిని జంతికల అచ్చులలో పెట్టి కావలసిన ఆకారంలో పిండుకుని ఇడ్లీ పళ్ళెంలో ఆవిరిమీద ఉడికించుకోవాలి.

వెల్లచీడై

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యంపిండి	:	4 కప్పులు
నూనె	:	వేయించడానికిసరిపడ
మినపపిండి	:	4 స్పూన్లు
యాలుకలు	:	6
నెయ్యి	:	2 స్పూను
కొబ్బరి	:	1 చిప్ప

తయారుచేయు విధానం:

బెల్లంపొడిని సన్నని నీరు పోసి గరిటెతో కలుపుతూ సన్నని సెగపై ఉడక నివ్వాలి. దానిని చిక్కని పాకం వచ్చేలా ఉడకనివ్వాలి. కొంచెం చల్లని నీటిలో కొద్దిగా పాకంవేసి అది నీటిలో కలిసిపోకుండా, ఉండకు వచ్చినట్లయితే పాకం సిద్ధమయినట్లు. అప్పుడు దానిలోనెయ్యి, నూనె తప్ప మిగిలిన పదార్థాలన్నీ పాకంలో పోయాలి. పిండి ఉండకట్టిన తరువాత చిన్నచిన్న ఉండలు తయారుచేసుకోవాలి. దానిని నూనెలో వేసి బాగా వేయించాలి.

బర్ఫీ

కావలసిన పదార్థములు:

గోధుమపిండి	:	1/4 కిలో
పంచదార	:	1/4 కిలో
ఎండుకొబ్బరి	:	2 చిప్పలు
నెయ్యి	:	1 గ్లాసు
మిఠాయిరంగు	:	కొంచెం

తయారుచేయు విధానం:

కొబ్బరిని సన్నగా తురిమిఉంచాలి. ఈ తురుము గోధుమపిండిలో కలిపి ఉంచుకోవాలి. గిన్నెలో పంచదార కొద్దిగా నీరుపోసి స్టవ్‌మీద సన్నని మంట మీద పెట్టి పాకంరానిచ్చి గోధుమపిండి, కొబ్బరికలిపిన మిశ్రమాన్ని పాకంలోవేసి నెయ్యి, మిఠాయిరంగు కూడాపోసి బాగాకలియతిప్పాలి. ఒక ప్లేటుకు నెయ్యిరాసి ఈపాకాన్ని కొద్ది పేస్ట్‌లా అయ్యేంతవరకు ఉంచి ప్లేట్లో సమానంగాపోసి ఆరిన తరువాత కావలసిన ఆకారంలో ముక్కలుగా కట్ చేయాలి.

బటర్ టాఫీ

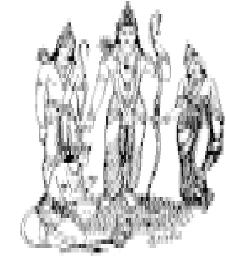
కావలసిన పదార్థములు

వెన్న	:	1 కప్పు
నీరు	:	1/2 కప్పు
జీడిపప్పు	:	2 కప్పుల సన్న ముక్కలు
చాక్‌లెట్ పౌడర్	:	1 కప్పు
ఉప్పు	:	చిటికెడు
పంచదార	:	2 కప్పులు

తయారుచేయు విధానం :

పొయ్యిమీద ఒక గిన్నెపెట్టి అందులో వెన్న, పంచదార,నీరు, ఉప్పు వేసి బాగాకలిపి సన్నని సెగమీద ఉంచి మిశ్రమాన్ని ఆపకుండా గరిటతో కలియబెడుతూ పాకం తయారుచేసుకోవాలి. పాకాన్ని అలా మరగనిచ్చాక దాంట్లో ఒక కప్పు జీడిపప్పు ముక్కలు వేసి మాడకుండా మళ్ళీ కలబెడుతూ ఉడికిన తరువాత దించి పళ్ళానికి నెయ్యిరాసి సమానంగా పరచాలి. ఒక్క గిన్నె చాక్‌లెట్ పౌడర్ వేసి సన్నని సెగమీద పౌడర్‌ని కరిగించి దీన్ని పళ్ళెంలో పరిచిన మిశ్రమం పై సమంగా పోయాలి ఒక కప్పు జీడిపప్పు ముక్కల్ని సమానంగా చల్లి బాగా చల్లారిన తరువాత కావలసిన ఆకారంలో ముక్కలుగా కట్ చేయాలి.

శ్రీరాముడు



పానకం

కావలసిన పదార్థములు:

మిరియాలు	:	50 గ్రాములు
బెల్లం	:	1కేజి
నీరు	:	1 లీటరు

తయారుచేయు విధానం:

బెల్లాన్ని మెత్తగా నూరి నీటిలో మిరియాలు మెత్తగా దంచి దానిలో కలపాలి. ఇది శ్రీరామనవమి రోజున చేస్తారు.

శ్రీ అయ్యప్పస్వామి - మడత కాజా



కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	: 1కిలో
తినేసోడా	: 1 టేబుల్ స్పూను
పంచదార	: 1కిలో
నూనె	: 1 కిలో
ఉప్పు	: తగినంత
యాలుకులపొడి	: 2 స్పూనులు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా మైదాపిండిని జల్లెడపట్టుకుని అందులో ఉప్పుని, తగిన నీళ్ళని కలిపి, పూరీ పిండిలాగా కలుపుకోవాలి. ఈ పిండి అరగంట వరకు నానిన తరువాత నిమ్మకాయ సైజులో పూరీపిండిలా వత్తుకోవాలి. ఇందులో నూనెరాసి గుండ్రంగాచుట్టాలి. తరువాత చాకుతో ముక్కలుగా కోయాలి. ఈ ముక్కల్ని గట్టిగా వత్తాలి. ఇలా అన్నింటినీ కట్‌చేసుకుని రెడీగా వుంచుకోవాలి. తరువాత స్టవ్ మీద మూకుడు పెట్టి నీళ్ళు పోసి పంచదార పోయాలి. సన్నని సెగమీద పాకం రాగానే దించి పక్కన పెట్టుకోవాలి. మరో గిన్నెలో నూనెపోసి కాగిన తరువాత రెడీగా పెట్టుకున్న పచ్చికాజాల్ని అందులో వేసి దోరగా వేగనివ్వాలి. అన్నింటిని వేయించిన తరువాత వాటిని పాకంలో వేసి బయటకు తీయాలి. పాకం గట్టిపడిన తరువాత తిరిగి వాటిమీద పోసి కలియబెట్టితే మడతకాజా తయారైనట్లే.

ఖర్జూరం హల్వా

కావలసిన పదార్థములు

ఖర్జూరం	:	500 గ్రాములు
కోవా	:	200 గ్రాములు
పాలు	:	సరిపడినన్ని
పంచదార	:	100 గ్రాములు
జీడిపప్పు	:	25 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

ఖర్జూర పండులోని గింజలను తీసి సన్నని ముక్కలుగా కోసి ఉంచాలి.

ఒక గిన్నెలో ఖర్జూరం ముక్కల్నివేసి అవిమునిగేలా పాలుపోసి ఉడికిన తరువాత మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పేస్ట్‌లా తయారుచేయాలి. తరువాత బాండీలో నెయ్యి వేసి వేడిచేసిన తరువాత ఖర్జూరం పేస్ట్ వేసి వేపాలి. ఐదు నిమిషాల తరువాత పంచదార, కోవా కూడా వేసి మరి కొంచెంసేపు ఉడికించితే వేడి వేడి ఖర్జూరం హల్వా రెడీ.

రవ్వ హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:

రవ్వ	: 100 గ్రాములు (తరిగినది)
జీడిపప్పు	: 40 గ్రాములు
నెయ్యి	: 4 గ్లాసులు
పంచదార	: 4 గ్లాసులు
యాలకులపొడి	: 1/2 చెంచా
మిఠాయిరంగు	: చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం:

గిన్నెలో పంచదార కొద్దిగా నీరు పోసి తీగపాకం రాగానే తరిగి ఉంచుకున్న రవ్వను కొద్ది కొద్దిగా వేస్తూ పాకంలో పోస్తూ ఉండలు కట్టకుండా బాగా కలియతిప్పాలి. తరువాత నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పు, యాలకుల పొడి, మిఠాయిరంగు వేసి బాగాకలిపి మిశ్రమం గట్టి పడిన తరువాత స్టవ్ ఆర్పి ఒక ప్లేట్‌కి నెయ్యిరాసి ఈ మిశ్రమాన్ని ఆ ప్లేట్‌లోకి వొంపి సమానంగా చేసి చల్లార్చాలి. తరువాత ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి.

బూందీ మిఠాయి

కావలసిన పదార్థములు:

బెల్లం	:	700 గ్రాములు
శనగపిండి	:	700 గ్రాములు
నెయ్యి	:	100 గ్రాములు
మంచినూనె	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

శనగపిండిని సరిపడినన్ని నీరు పోసి జారుగా కలుపుకోవాలి. గిన్నెలో, బెల్లం సరిపడానీళ్ళు తీసుకుని ముదురు పాకం వచ్చే వరకు సన్నని సెగపై

వేడిచేయాలి. తీగపాకం వచ్చాక బూందీ ఇలాచీపొడి వేసి చల్లారేవరకు బాగా కలియదిప్పాలి. ట్రే అడుగున నెయ్యి పూత పూసి దానిపై బూందీ మిశ్రమాన్నివేసి చల్లార్చాలి.

చైనా లడ్డూ

కావలసిన పదార్థములు:

పంచదార	:	కేజి
గుల్లశనగపప్పు	:	1 కేజీ
నెయ్యి	:	పావుకేజీ
యాలుకలు	:	10

తయారుచేయు విధానం:

శనగపప్పుని,పంచదారని, యాలుకల్ని కలిసి మిక్సీలో మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. నెయ్యిని గోరువెచ్చగా చేసి పొడిలో పోస్తూ కలపాలి. పొడి మొత్తం తడిసి ఉండఅయ్యేలా చూసుకోవాలి. ఆ ముద్దని మీకు కావలసిన సైజులో ఉండలుగా చుట్టుకోవాలి.

కేరట్ హల్వా

కావలసిన పదార్థములు

కేరట్	:	500 గ్రాములు
కోవా	:	300 గ్రాములు
పాలు	:	సరిపడినన్ని
పంచదార	:	150 గ్రాములు
జీడిపప్పు	:	50 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

కేరట్ చిన్నచిన్నగా తురిమి ఉంచుకోవాలి.తరువాత మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పేస్ట్‌లా తయారుచేయాలి. తరువాత బాండీలో నెయ్యివేసి వేడి చేసిన తరువాత కేరట్ పేస్ట్ వేసివేపాలి. ఐదునిమిషాల తరువాత పంచదార, కోవా కూడావేసి మరి కొంచెంసేపు ఉడికించితే వేడివేడి కేరట్ హల్వా రెడీ.

ఇంకా కొబ్బరికాయలు, అరటిపండ్లు, వడపప్పు, పటికబెల్లం, బెల్లం, అటుకులను కూడా నివేదన చేస్తారు.

నవగ్రహాలు - నైవేద్యాలు

సూర్య - రవ్వ పొంగలి

కావలసిన పదార్థములు:



బొంబాయిరవ్వ	:	8 కప్పులు
పెసరపప్పు	:	6 కప్పు
మిరియాలు	:	4 చెంచాలు
ఉప్పు	:	రుచికిసరిపడ
నూనె	:	తాలింపుకు సరిపడ
ఎండుమిర్చి	:	10
తాలింపుగింజలు	:	4 స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా రవ్వను, పెసరపప్పును కలిపి రెండింటిని కలిపి కుక్కర్‌లో ఉడికించిదించాలి. బాండీలో నూనె వేసి దాంట్లో ఎండుమిర్చిని తుంపులుగా చేసి వేసి తాలింపుగింజలువేసి ఉడికిన అన్నాన్నివేసి మిరియాలను దంచి కలిపి ఉంచుకోవాలి.

చంద్ర - బూడిదగుమ్మడి హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:



బూడిద గుమ్మడి	:	1
పాలు చిక్కనివి	:	1/2 లీటరు
జీడిపప్పు	:	ఎనిమిది
యాలకులు	:	ఎనిమిది
కిస్‌మిస్	:	ఎనిమిది
కోవా	:	కొద్దిగా
పంచదార	:	500 గ్రాములు
నెయ్యి	:	100 గ్రాములు
మీగడ	:	3కప్పులు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బూడిదగుమ్మడికాయ ముక్కలను తురుముకుని ఉంచుకోవాలి. కొద్దిగా నెయ్యివేసి వేయించి పాలు పోసి కుక్కర్‌లో ఐదు నిమిషాలు

ఉడకనిచ్చి అదే బాండీలో పోసి పాలు ఇగిరేంతవరకు తురుమును కలుపుతూ ఉండాలి. నీరుఇగిరిన తరువాత తర్వాత మీగడ, పంచదార, యాలకులపొడి, జీడిపప్పువేయించి అవి, నెయ్యి కూడా క్యారెట్‌లో వేసి బాగా ఉడికి నెయ్యి పైకి తేరిన తరువాత డిష్‌లోకి తీసుకోవాలి. తరువాత కోవాకలపాలి. దీని మీదకి జీడిపప్పు కిస్‌మిస్‌లు వేయించి పైన చల్లి చూడటానికి అందంగా ఉంటుంది.

బుధ - పెసర హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:

శనగపిండి : 300 గ్రాములు
పంచదార : 300 గ్రాములు
నూనె : హల్వాకి సరిపడ
సోడా ఉప్పు : 1 టేబుల్ స్పూన్లు
బియ్యం పిండి: 2 కప్పులు
యాలకులపొడి: 4 స్పూన్లు



తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా శనగపిండి, బియ్యంపిండి జల్లించి సోడా ఉప్పు వేసి తగినన్ని నీరుపోసి జంతికల పిండిలా కలిపి ఉంచాలి. పొయ్యిమీద బాండీలో నూనె పోసి చక్రాలగిద్దలో పిండివేసి చక్రాలు వొత్తుకోవాలి. యెర్రగా వేగనిచ్చి తియ్యాలి. అలా మొత్తంపిండిని చక్రాలుచేసి రోట్లో లేదా మిక్సీలోవేసి మెత్తగా చేసి జల్లించిపెట్టుకోవాలి. గిన్నెలో పంచదార, నీరు పోసి పొయ్యిమీద పెట్టి పాకం రానిచ్చి దాంట్లో యాలకులపొడి, జల్లించిన పిండిని వేసి గట్టిపడేదాకా తిప్పాలి. ఈ ముద్దను రోట్లో వేసి దంచితే మెత్తగా వస్తుంది. అప్పుడు ఈ ముద్దని ఉండలు చేసి వుంచాలి.

గురు - తీపి బూంది

కావలసిన పదార్థములు:

శనగపిండి : 2 డబ్బాలు
బియ్యం పిండి : 1డబ్బా
పంచదార : 2 డబ్బాలు
యాలకులపొడి: 2 చెంచాలు



నూనె : 1/2 కిలో
ఉప్పు : రుచికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యంపిండి,శనగపిండిని బాగా జల్లించి నీటితో కొద్దిగా గట్టిగా కలపాలి. బాండీలో నూనె కాగిన తరువాత బూందీకి లాగానే కొంచెం పిండిని జల్లెడలోవేసి తిప్పుతూ మొత్తం బూందీ తయారుచేసుకోవాలి. పొయ్యిమీద గిన్నె పెట్టి పంచదార పోసి తగినన్ని నీరుపోసి కలతిప్పుతూ పాకము తీయాలి. గట్టిపాకము వచ్చిన తరువాత యాలకుల పొడి వేసి తిప్పి బూందీ కూడా వేసి కలయ తిప్పాలి. ఆ బూందీని లడ్డూలా చేసుకోవాలి.

శుక్ర - పాలకోవా

కావలసిన పదార్థములు :

చిక్కటిపాలు : 2 లీటర్లు
పంచదార : 1 కిలో
నెయ్యి : 4 చెంచాలు
యాలుకలపొడి : 3 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా పాలని సన్నని మంట మీద పెట్టి గరిటతో కలుపుతూ ఒక గంట సేపటికి దాకా కాగగివ్వాలి. పాలు చిక్కబడి దగ్గరగావచ్చి ముద్ద కడుతుందనగా పంచదారను పోసి మళ్ళీ కలుపుతూ ఉండాలి. పంచదార కరిగి ముందు కాస్త పల్చబడినా త్వరగానే కోవా గట్టిపడుతుంది. తరువాత యాలుకలపొడి వేసి దించుకోవాలి. ఏదైనా కొద్దిగా లోతున్న పళ్ళెంలో పల్చగా నెయ్యిపూసి తయారయిన కోవాని అందులో కుమ్మరించి పావుగంటపాటు మెత్తగా నూరుకుని ఉండలుగాకాని పళ్ళెంలో సరిసమా నంగా సరిచేసి ఉంచి బిళ్లలుగా గాని చేసుకోవాలి.

రాహు - మినపడవడలు

కావలసిన పదార్థములు:

మినపప్పు : 1 కిలో
పచ్చిమిర్చి : 8



ఉప్పు : రుచికి సరిపడ

నూనె : వేయించడానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా మినప్పప్పు బాగా నానిన తరువాత వాటిలో పచ్చిమిర్చి వేసి బాగా మెత్తగా రుబ్బి వుంచుకోవాలి. తరువాత బాండీలో నూనె వేసి కాగిన తరువాత పాలకవరుమీద పిండి చిన్న వుండలుచేసి దాని మీద పెట్టి చిన్నగా వత్తి మధ్యలో చిన్న రంధ్రం చేసి నూనెలో వేయాలి. వేగిన తరువాత దించి దేవునికి నైవేద్యం పెట్టాలి.

శని - నువ్వుండలు



కావలసిన పదార్థములు:

నువ్వులు : 2 కప్పులు

బెల్లం : 200 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా నువ్వులు బాగుచేసుకుని దానిలో బెల్లం వేసి మెత్తగా దంచి వాటిని చిన్న చిన్న వుండలుగాచేసుకోవాలి.

రాహువు - నువుండలు



కావలసిన పదార్థములు:

నువ్వులు : 2 కప్పులు

బెల్లం : 200 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా నువ్వులు బాగుచేసి దానిలో బెల్లం వేసి మెత్తగా దంచి,ఆ ముద్దని చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసుకోవాలి.

కేతు - ఆవిరికుడుములు



కావలసిన పదార్థములు:

మినప్పప్పు : 4 కప్పులు

ఉప్పు : రుచికిసరిపడ

నెయ్యి : 4 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

మినప్పప్పును పొట్టుతీసి మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. తరువాత ఒక గిన్నెకు మెత్తని క్లాత్ కట్టి దానిమీద పిండి వేసి మూత కట్టి స్టౌమీద పెట్టి ఉడికిన తరువాత పైన నెయ్యివేసి దింపుకోవాలి.

కుజ - కొబ్బరి బూరెలు

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరి చిప్పలు : 4 కప్పులు

బెల్లం : 500 గ్రాములు

నెయ్యి : 300 గ్రాములు

బియ్యం : కేజి

యాలుకలపొడి : 6 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా బియ్యం నానపెట్టుకోవాలి. ఆరిన తరువాత మెత్తగా దంచి ఉంచుకోవాలి. కొబ్బరిని తురిమి ఉంచుకుని యాలుకలపొడి వేసి కలిపి ఉంచుకోవాలి. బెల్లం పాకంపట్టి దానిలో ఈ కలిపి ఉంచుకున్న పిండి వేసి చలిమిడిలా తయారుచేసి ఉంచుకోవాలి. తరువాత బాండీలో నెయ్యివేసి కాగిన తరువాత వీటిని చిన్నచిన్న గారెలలాగా వత్తుకుని వేసి వేగిన తరువాత దించి వేయాలి.

శ్రీ లలితాదేవి - చింతపండు పులిహోర



కావలసిన పదార్థములు

బియ్యం : 2 డబ్బాలు

చింతపండు : కొద్దిగా

వేరుశెనగపప్పు : 2 కప్పు

పచ్చిశెనగపప్పు : 2 చెంచాలు

పోపుసామాను : 3 చెంచాలు

పచ్చిమిర్చి : 8 పొడవుగా కట్‌చేసినవి

నువ్వుపిండి : 2 చెంచా

బెల్లం : కొద్దిగా

కరివేపాకు : రెబ్బలు

నూనె	:	200 గ్రాములు
జీడిపప్పు	:	20 గ్రాములు
ఇంగువ	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

1కి 2డబ్బాలు నీరుపోసి బియ్యం కుక్కర్‌లో ఉడకనివ్వాలి. బియ్యంలో కొంచెంనూనె, పసుపువేసి పెట్టాలి.

బాండీలో నూనె కాగిన తరువాత వేరుశెనగగుళ్ళు వేసి తరువాత పచ్చిశెనగపప్పు, పోపు సామాను, జీడిపప్పు వేసి వేపి ఇంగువ, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, కొత్తిమీర, కరివేపాకు , నువ్వుపిండి, ఇంగువ కూడా వేసి వేపాలి.

చింతపండు చిక్కగా రసం తీసుకోవాలి. సన్నని మంటమీద పెట్టి ఉప్పు, పసుపు, కొంచెం బెల్లంవేసి బాగా చిక్కగా ఉడికిన తరువాత బాండీలోకి మిశ్రమాన్ని దాంట్లోవేసి అయిదు నిమిషాలు ఉంచి పొయ్యిమీద నుంచి దించి అన్నం బేసిన్‌లోపోసి ఉండలు లేకుండా నలిపి పొడిగా చేసి దానిని చింతపండు రసం కలిపి దించాలి.

బెల్లం పాయసం

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం	:	2 కప్పులు
బెల్లం	:	100 గ్రాములు
యాలుకలు	:	ఒక స్పూన్‌పొడి
నెయ్యి	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

బియ్యంలో 1కి రెండు నీరు పోసి స్టౌమీద పెట్టి కొద్దిగా నీరు ఉన్నప్పుడు బెల్లంను చితక్కొట్టి దాంట్లో వేసి దింపేముందు యాలుకలపొడివేసి పైన కొద్దిగా నెయ్యి వేసి దింపాలి.

కట్టెపొంగలి (రెండవరకం)

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం	:	1కిలో
మిరియాలపొడి	:	1 చెంచా
పెసరపప్పు	:	1/2 కిలో

అల్లంతురుము	:	1 చెంచా
జీలకర్ర	:	1 చెంచాలు
పంచదార	:	2 చెంచా
మరియాలు	:	15
ఉప్పు	:	సరిపడ
జీడిపప్పు	:	60 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా బియ్యం పెసరపప్పు శుభ్రంగా కడిగి రెండురెట్లు నీరు పోసి ఉడికించి, నీరు ఉడుకురాగానే ఒక గ్లాసు నీరు తీసి ప్రక్కన ఉంచి ఇరవైనిమిషాలపాటు సన్ననిమంటమీద ఉడికించి ప్రక్కన ఉంచాలి.

వెడల్పాటి బాండీలో 100 గ్రాములు నెయ్యివేసి వేడి అయిన తరువాత మిరియాల గింజలు, జీలకర్ర 1 చెంచా, అల్లం, జీడిపప్పు వేసి వేపి తరువాత మిరియాలపొడి, జీలకర్రపొడి వేయాలి.

అరనిమిషం తరువాత ప్రక్కన ఉంచిన గ్లాసునీరు పోసి ఉడికించిన అన్నం, పెసరపప4 వేసి జీలకర్ర ఒక చెంచా జతచేసి సరిపడ ఉప్పు (ఉప్పు ఎక్కువపట్టదు) పంచదార వేసి అంతా కలిపి మరుగుతూ కళపెళ ఉడికేవరకు ఉండి చివరగా మిగిలిన నెయ్యి కూడా వేసి బాగా కలిపి దించాలి.

తీపి పొంగలి

కావలసిన పదార్థాలు :

పెసరపప్పు	:	1 గ్లాసు
బియ్యం	:	2 గ్లాసులు
నెయ్యి	:	150 గ్రాములు
పంచదార	:	అరకేజీ
జీడిపప్పు	:	కావలసినంత
యాలుకలపొడి	:	ఒక చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

బియ్యం, పెసరపప్పు ఎర్రగా వేయించి ఐదు నిమిషాలు నీటిలో నానబెట్టాలి. దళసరి పాత్రలో కొంచెం నెయ్యి వేసి జీడిపప్పు వేయించి తీసేయాలి. ఇందులో నాలుగు గ్లాసుల నీరు మరిగించి పప్పు, బియ్యం,

వేసి మూతపెట్టి ఉడికించాలి. బియ్యం మూడువంతులు ఉడికిందని అనిపించాక పంచదార, యాలుకలపొడి వేసి పంచదార కరిగి పాకం వచ్చి ఆ పాకంలో బియ్యం, పప్పు పూర్తిగా ఉడికేదాక ఉంచాలి. ఇందులో మిగిలిన నెయ్యి పోసి అన్నీ బాగా కలిశాక వేయించిన జీడిపప్పు వేసి దించేయాలి. ఇది చిన్నపిల్లలకు చాలా మంచిది.

థాయిర్‌సాదం (పెరుగన్నం)

కావలసిన పదార్థములు :

బియ్యం	:	1 కిలో
పెరుగు	:	300 గ్రాములు
పచ్చిమిర్చిముక్కలు	:	కొంచెం
నూరిన అల్లంముద్ద	:	2 స్పూన్
ఉప్పు	:	రుచికి తగినంత
నెయ్యి	:	2 స్పూన్
ఇంగువ	:	చిటికెడు
ఆవాలు	:	2 స్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	:	6

తయారుచేయువిధానం :

బియ్యంలో చాలినన్ని నీళ్ళు పోసి ఉడికించి, గంజివార్చేయాలి. చిలికిన పెరుగు, పచ్చిమిరపకాయలు, అల్లం, కరివేపాకు, ఉప్పు అన్నంలో కలపాలి. చిన్నపాత్రలో నెయ్యివేసి కాచి, ఇంగువ, ఆవాలు, ఎండుమిరపకాయలేసి తాలింపు పెట్టి దాన్ని అన్నంలోపోసి బాగా కలపాలి. ఈ పెరుగు అన్నాన్ని పచ్చడి లేదా కీరాతో కలిపి వడ్డించాలి.

మద్దూరువడ

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యంపిండి	:	అరకిలో
ఫేణీరవ్వ	:	150 గ్రాములు
మైదాపిండి	:	150 గ్రాములు
డాల్డా	:	50 గ్రాములు
వంటసోడా	:	పావు స్పూన్

ఉల్లిపాయలు	:	పావుకిలో
కొబ్బరికోరు	:	ఒక చిప్ప
పచ్చిమిర్చి	:	50 గ్రాములు
కొత్తిమీర	:	ఒక కట్ట
అల్లం	:	చిన్నముక్క
నూనె	:	అరకిలో
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

ఉల్లిపాయలు, మిరపకాయ, అల్లం, కొత్తిమీర సన్నగా తరిగి వుంచుకోవాలి. కొబ్బరికోరు తురుముకోవాలి. రవ్వ, మైదాపిండి వేరు వేరుగా ఒకచెంచానెయ్యితో దోరగావేయించి బియ్యం పిండిలో డాల్డాసోడా, ఉప్పు వేసి కలపాలి. తర్వాత పైన తరిగిన వస్తువులను అందులో వేసి కొద్ది కొద్దిగా నీళ్లు వేసి గట్టిగా కలుపుకోవాలి. బాణలిని స్టౌమీద పెట్టి నూనె వేసి కాగిన తర్వాత కలిపిన పిండి నిమ్మకాయంత వుండలు చేసి అరిటాకు మీదగాని, ప్లాస్టిక్ కాగితం మీదగాని నూనె రాసివెడల్పుగా తట్టి మధ్య కన్నం చేసి నూనెలో వేసి దోరగా వేయించి తీయవలెను. ఇది వారం రోజులు వుంచినా కూడా నిల్వ ఉంటుంది.

కొబ్బరిపాల పాయసం

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరికాయ	:	3 కాయలు
పాలు	:	3 లీటర్లు
పచ్చకర్పూరం	:	రుచికి కొద్దిగా
యాలకులపొడి	:	1 చెంచా
బాదంపప్పు	:	100 గ్రాములు
కుంకుమపువ్వు	:	1 చెంచా
ఆవుపాలు	:	అరలీటరు
కలకండపొడి	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

కొబ్బరిని మిక్సీలో వేసి పేస్టులాగా తీయాలి. మిక్సీ వేసేటప్పుడు యాలకులపొడి, పచ్చకర్పూరం, కుంకుమపువ్వుతో కలిపి చేయాలి. కొద్దిగా

పాలుపోసి కొబ్బరిపాలు తయారుచేయాలి.గేదెపాలను పొయ్యి మీద మరిగించాలి. చక్కెరకలిపి గంట గంటన్నరపాటు ఉడికించితే చిక్కని తీగలు సాగి పాలకోవా వంటి పాలపాకం తయారవుతుంది. దీంట్లో కూడా దింపే ముందు యాలకులు, పచ్చకర్పూరం పొడి వేసి కలిపి దించాలి.తరువాత కొబ్బరిపాలు కలపాలి.

పెసరపప్పుతో పాయసం

కావలసిన పదార్థములు:

పెసరపప్పు	:	200 గ్రాములు
పాలు	:	2 లీటరు
యాలకులపొడి	:	2 చెంచా
బాదంపప్పు	:	150 గ్రాములు
కుంకుమపువ్వు	:	1 చెంచా
పంచదార	:	300 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా పెసరపప్పును శుభ్రంగా కడిగి పాలను బాగా మరిగించి దానిలో పెసరపప్పు,బాదంపప్పు,కుంకుమపువ్వు, పంచదార వేసి బాగా ఉడికిన తరువాత దించాలి.

కొబ్బెర పోళీలు

కావలసినపద్థాములు:

బెల్లం	:	500 గ్రాములు
కొబ్బరికాయలు	:	4
మైదా	:	400 గ్రాములు
గసాలు	:	15 గ్రాములు
యాలుక్కాయలు	:	6
డాల్డా	:	1 1/2 కప్పు

తయారుచేయువిధానం:

ముందుగా కొబ్బరికోరును తీసుకుని బెల్లంవేసి మిక్సీలో మెత్తగా రుబ్బుకున్న తరువాత బాణలిలో కాస్త నెయ్యి వేసి గసాలువేసి ఈ కొబ్బరి

ముద్దను వేసి కొద్దిగా వేగనివ్వాలి. మైదాపిండిని పిండిలా కలిపి దానిలో వేపిన కొబ్బరి ముద్దనువేసి వాటిని మూసి గారెలుగా తట్టి నూనెలో వేసి తియ్యాలి.

శ్రీ సరస్వతీ దేవి - బొబ్బట్లు

కావలసిన పదార్థములు



పచ్చిశెనగపప్పు	:	2 కిలో
బెల్లం	:	2 కిలో
మైదాపిండి	:	1/2 కిలో
యాలకులపొడి	:	1 చెంచా
నూనె	:	2 కిలో

తయారుచేయు విధానం:

పచ్చిశెగనప్పు నీటిలో ఉడికించి వార్చాలి. తరువాత వాటిని పళ్ళెంలో ఆరబోయాలి. బెల్లంతరిగి ఉంచాలి. మైదాని పూరీ పిండిలా కలిపి నాన పెట్టాలి. శనగపప్పుని రోట్లో దంచాలి. కొంచెం నలిగిన తరువాత తరిగిన బెల్లాన్ని కూడా కలిపి, మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. లేదా మిక్సీవేయాలి. మైదా ముద్దని బాగా మర్దన చేసి కొద్దిగా పిండి తీసి పూరి సైజులో వత్తుకోవాలి. ఇప్పుడు రుబ్బిన ముద్దలోంచి ఒక చిన్న ముద్దను తీసి పూరిలా వొత్తుకున్న దాంట్లో పెట్టి మొత్తం పూరీని ఉండచుట్టినట్లు చుట్టి జాగ్రత్తగా పిండి బైటికి రాకుండా మళ్ళీ పూరి సైజులో వొత్తుకోవాలి. ఇలా చేసుకొని పెనం పొయ్యి మీద పెట్టి బాగా కాలింతరువాత నూనెలేదా నెయ్యి వేసి తయారైన పూరీలా ఉన్న వాటిని తీసి కాల్చి బొబ్బట్లు తయారుచేసుకోవాలి. తీసిన వెంటనే దాని మీద కొద్దిగా నెయ్యి రాస్తే చాలా రుచిగా ఉంటుంది.

పూర్ణాలు

కావలసిన పదార్థములు:

పచ్చిశనగపప్పు	:	100 గ్రాములు
మినపప్పు	:	150 గ్రాములు
బెల్లం	:	200 గ్రాములు
యాలుకలు	:	8

బియ్యం	:	150 గ్రాములు
నూనె	:	పూర్ణాలు వేయించడానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా మినపప్పును, బియ్యంను కలిపి దోసెలపిండిగా రుబ్బుకుని ఉంచుకోవాలి. పచ్చిశనగపప్పును బాగా ఉడికించి మిక్సీలోలేదా రోట్లోవేసి మెత్తగా దంచుకోవాలి. తరువాత బెల్లాన్ని బాగా తరిగి ఉంచు కోవాలి. పచ్చిపప్పును, బెల్లాన్ని కలిపి దంచుకోవాలి. దానిని మరలా స్టౌమీద పెట్టి కొద్దిసేపు ఉంచిన తరువాత దించివేయాలి. తరువాత స్టౌమీద బాండీ పెట్టి తోపుపిండిలో కొద్దిగా ఉప్పువేసి ఉడికించిన బెల్లం,పచ్చిపప్పు మిశ్ర మాన్ని చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసుకుని పిండితో కలిపి బాండీలో వేయాలి. అవి దోరగావేగిన తరువాత తీసి అమ్మవారికి నైవేద్యం సమర్పిస్తారు.

శ్రీ మహాలక్ష్మి

కొబ్బరి బూరెలు



కావలసిన పదార్థములు

కొబ్బరి కాయలు	:	4
బెల్లం	:	1 కిలో
బియ్యం	:	2 కిలో
యాలకులపొడి	:	2 చెంచాలు
నూనె	:	వేపటానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

బియ్యం నానపెట్టి కడిగి వడపోసి పొడిగుడ్డ మీద ఆరబెట్టాలి. ఆరిన తరువాత దంచుకోవాలి. లేదా మర పట్టించవచ్చు. కొబ్బరి కాయల్ని కొట్టి చిప్పలను తురుము కోవాలి. బెల్లం కూడా సన్నగా కట్ చేయాలి. బెల్లంలో నీరు కలిపి పొయ్యి మీద పెట్టి పాకం పట్టాలి. పాకం వచ్చిన తరువాత దాంట్లో బియ్యంపిండి, యాలకులపొడి, కొబ్బరివేసి ఉండలు రాకుండా కలుపుకోవాలి. చల్లార్చి ఉండలు చేసి కావలసిన సైజులో పీట మీద వొత్తుకుని బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తరువాత వీటిని వేసి ఎర్రగా వేగనీయాలి. ఇవి తియ్యగా కొబ్బరి తగలుతూ రుచిగా ఉంటాయి.

కాజూ హల్వా

కావలసిన పదార్థములు:

పంచదార	:	1 కిలో
జీడిపప్పు	:	300 గ్రాములు
నెయ్యి	:	2 కప్పు
యాలుకలు	:	7
కేసరిపొడర్	:	కొద్దిగా
పాలు	:	2కప్పులు

తయారుచేయు విధానం:

జీడిపప్పును పాలు వేస్తూ మెత్తగా రుబ్బాలి. పంచదారలో కొద్దినీళ్ళు పోసి గ్యాస్‌స్టౌవ్‌పై ముదురుపాకం తయారుచేసుకోవాలి. అప్పుడు రుబ్బి ఉంచిన జీడిపప్పు ముద్దను పాకంలో వేసి అడుగు అంటకుండా బాగా కలియబెడుతూ ఉంచాలి. గడ్డిపడిన నెయ్యి వేసి కలపాలి. మిశ్రమం బాగా కలిపి హల్వాలా తయారు అయిన తరువాత యాలకులపొడి, కేసరిపౌడర్ వేసి బాగా కలిపి దించాలి. ఒకపళ్ళానికి నెయ్యిరాసి దానిలో ముక్కలుగా కలపాలి.

మాల్పువాలు

కావలసిన పదార్థములు:

గోధుమరవ్వ	:	150 గ్రాములు
పాలు	:	2 లీటర్లు
బేకింగ్ పౌడర్	:	చిటికెడు
పంచదారపాకం	:	కొద్దిగా
పనీర్	:	100 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం:

గోధుమరవ్వ, మైదా,బౌకింగ్ పౌడర్,పాలు కలిపి పనీర్ వేసి కలిపి వేయండి. 15నిమిషాలు అలానే ఉంచి ఆ తరువాత దానిని బాగా పిసికి కలపండి. బాండీలో నూనె వేసి కాచండి, ఆ తరువాత మిశ్రమాన్ని ఒక మాల్పువాగాచేసి నూనె వేయండి. వాటిని బంగారు రంగు వచ్చేదాకావేయిం చండి. పాకంలో అర నిమిషం నాననిచ్చి వేడి వేడిగా వడ్డించాలి.

పాలఖీర్

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యం	:	2 టేబుల్ స్పూను
పాలు	:	2 లీటరు
పంచదార	:	150 గ్రాములు
యాలకులు	:	3 స్పూనుల పొడి
బాదంపప్పు	:	25 గ్రాములు
కుంకుమపువ్వు	:	1 స్పూను

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యాన్ని కడిగి 10 నిమిషాలు నానపెట్టాలి. పాలను బాగా మరిగించి బియ్యాన్ని మరిగే పాలో వేయాలి. తరువాత పంచదార వేసి బాగా కలపాలి. అది గట్టిపడిన తరువాత కుంకుమపువ్వు యాలకులపొడి వెయ్యాలి. ఖీర్‌పైన జీడిపప్పు,బాదంపప్పు వెయ్యాలి.

నవరాత్రి నైవేద్యాలు

మామిడికాయ పులిహోర

కావలసిన పదార్థాలు :

మామిడికాయలు	:	2
బియ్యం	:	1/2కేజీ
ఎండుమిర్చి	:	4
పచ్చిమిర్చి	:	4
సెనగపప్పు	:	25 గ్రాములు
మినపప్పు	:	25 గ్రాములు
పసుపు	:	1 చెంచా
నూనె	:	ఒక కప్పు
కరివేపాకు	:	4,5 రెబ్బలు
ఆవాలు	:	కాసిని
ఉప్పు	:	తగినంత



తయారుచేయు విధానం :

అన్నం వండి వార్చిపెట్టుకోవాలి. పచ్చిమామిడికాయల చెక్కుతీసి తురమాలి. నూనెకాచి ఎండు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, పోపుసామాను, కరివేపాకువేసి, ఆవాలు చిటపటలాడి దోరగా వేగాక, మామిడితురుమును వేసి ఎర్రగా వేయించాలి. తరువాత అన్నాన్ని వెడల్పాటి పళ్ళెంలో ఆరబెట్టి అందులో పసుపు, ఉప్పు, కరివేపాకు రెమ్మలు, పోపు వేసి బాగా కలపాలి. కొందరు పోపులో జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్, వేరుసెనగపప్పులు వేసుకుంటారు.

కట్టెపొంగలి (రెండవరకం)

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం	:	అరకిలో
మిరియాలపొడి	:	1/2 చెంచా
పెసరపప్పు	:	పావుకిలో
అల్లంతురుము	:	1/2 చెంచా
జీలకర్ర	:	2 చెంచాలు
పంచదార	:	1/2 చెంచా
మరియాలు	:	15
ఉప్పు	:	సరిపడ
జీడిపప్పు	:	50 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా బియ్యం పెసరపప్పు శుభ్రంగా కడిగి రెండురెట్లు నీరు పోసి ఉడికించి, నీరు ఉడుకురాగానే ఒక గ్లాసు నీరు తీసి ప్రక్కన ఉంచి ఇరవైనిమిషాలపాటు సన్ననిమంటమీద ఉడికించి ప్రక్కన ఉంచాలి. వెడల్పాటి బాండీలో 100 గ్రాములు నెయ్యివేసి వేడి అయిన తరువాత మిరియాల గింజలు, జీలకర్ర 1 చెంచా, అల్లం, జీడిపప్పు వేసి వేపి తరువాత మిరియాలపొడి, జీలకర్రపొడి వేయాలి. అరనిమిషం తరువాత ప్రక్కన ఉంచిన గ్లాసునీరు పోసి ఉడికించిన అన్నం, పెసరపప4 వేసి జీలకర్ర ఒక చెంచా జతచేసి సరిపడ ఉప్పు (ఉప్పు ఎక్కువపట్టదు) పంచదార వేసి అంతా కలిపి మరుగుతూ కళపెళ ఉడికేవరకు ఉండి చివరగా మిగిలిన నెయ్యి కూడా వేసి బాగా కలిపి దించాలి.

నిమ్మకాయపులిహోర

కావలసిన పదార్థములు

బియ్యం	:	2 డబ్బాలు
పచ్చిమిర్చి	:	20
నూనె	:	1/2కప్పు
నిమ్మకాయలు	:	(12పెద్దవి)
పోపుసామాను	:	సరిపడినంత
పచ్చిశెనగపప్పు	:	4 చెంచాలు
వేరుశెనగపప్పు	:	4 చెంచాలు
కరివేపాకు	:	4 రెమ్మలు
కొత్తిమీర	:	2 కప్పు తరుగు
జీడిపప్పు	:	50 గ్రాములు

తయారు చేయు విధానము

ముందుగా నిమ్మరసం తీసి గింజలు లేకుండా వడగట్టి దాంట్లో పచ్చిమిర్చి పొడవుగా సన్నగా, తరిగి నానబెట్టాలి. ఒకటికి రెండు డబ్బాలు నీళ్ళతో పొడిగా అన్నం వండుకోవాలి. బాండీలో పోపు పెట్టి, పచ్చిశెనగపప్పు, వేరుశెనగపప్పు, జీడిపప్పు వేపి దాంట్లో కరివేపాకు కొత్తిమీర రసంలోకి పచ్చిమిర్చిని పిండి ఒక నిమిషం పోపులో వేసి వేపి దింపాలి. అన్నం బేసిన్‌లో పోసి తగినంత ఉప్పు, పసుపు వేసి ఉండలు లేకుండా కలపాలి. దాంట్లో నిమ్మరసం కూడా సరిపడా కలిపి తాలింపు వేసి మొత్తం కలిసేటట్లు కలిపి పైన కొత్తిమీర చల్లాలి.

కొబ్బరి అన్నం

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం	:	1/2 కేజీ
కొబ్బరిచిప్ప	:	1
తాలింపుగింజలు	:	తగినన్ని
ఎండుమిర్చి	:	2
కరివేపాకు	:	2 రెబ్బలు

మిర్చి	:	6
నూనె	:	50 గ్రా॥
పసుపు, ఉప్పు	:	సరిపడినంత

తయారుచేయు విధానం :

అన్నం బిరుసుగా వార్చి, విశాలమైన పళ్ళెంలో ఆరబోయాలి. పచ్చిమిరప కాయలను సన్నంగా చీలికలుగా కోసుకోవాలి. కొబ్బరి తురుంకోవాలి. నూనె కాచి, పోపుగింజలూ, ఎండుమిర్చిముక్కలు, కర్వేపాకులూ, పచ్చిమిరపకాయ ముక్కలు వేయించి– అందులోనే కొబ్బరికోరు కూడావేసి, పసుపు చల్లి జాగ్రత్తగా కలుపుతూవేపి ఒక వేగు వేగగానే ఆ మొత్తం తీసి అన్నంలో పోసి కలుపుకోవాలి

కొబ్బరిపాల పాయసం

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరికాయ	:	3 కాయలు
పాలు	:	3 లీటర్లు
పచ్చకర్పూరం	:	రుచికి కొద్దిగా
యాలకులపొడి	:	1 చెంచా
బాదంపప్పు	:	100 గ్రాములు
కుంకుమపువ్వు	:	1 చెంచా
ఆవుపాలు	:	అరలీటరు
కలకండపొడి	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

కొబ్బరిని మిక్సీలో వేసి పేస్టులాగా తీయాలి.మిక్సీ వేసేటప్పుడు యాలకులపొడి, పచ్చకర్పూరం, కుంకుమపువ్వుతో కలిపి చేయాలి. కొద్దిగా పలు పోసి కొబ్బరిపాలు తయారుచేయాలి.గేదెపాలను పొయ్యి మీద మరిగించాలి. చక్కెర కలిపి గంట గంటన్నరపాటు ఉడికించితే చిక్కని తీగలుసాగి పాలకోవా వంటి పాలపాకం తయారవుతుంది. దీంట్లో కూడా దింపే ముందు యాలకులు, పచ్చకర్పూరం పొడి వేసి కలిపి దించాలి.తరువాత కొబ్బరిపాలు కలపాలి.

మినపగారెలు

కావలసిన పదార్ధములు

మినప్పప్పు	:	1/2 కిలో
ఉప్పు	:	తగినంత
నూనె	:	100 గ్రాములు
జీలకర్ర	:	2 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1 కట్ట
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు

తయారుచేయు విధానం

మినప్పప్పు నానబెట్టి కడిగి బుట్టకేసి ఉంచుకోవాలి. తరువాత దానిని మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. దాంట్లోనే ఉప్పు కూడా వేసి రుబ్బుకోవాలి.

తరువాత జీలకర్ర వేసి కలిపి ఉల్లిపాయ ముక్కలుగా కోసి దాంట్లోనే కలిపి వుంచాలి. బాండీ స్టౌ మీద పెట్టి నూనెపోసి కాగిన తరువాత అరిటాకు మీద పిండిపెట్టి దానిని పల్చగా వత్తి నూనెలో వేసి ఎర్రగా వేయించుకోవాలి. పిండి మరీ గట్టిగా వుండకూడదు. అలా అని మరీ జారుగా వుండకూడదు.

మసాలా గారెలు

కావలసిన పదార్ధములు :

మినపగుండ్లు	:	1 డబ్బా
ఉల్లిపాయలు	:	రెండు
జీలకర్ర	:	1 చెంచా
కరివేపాకు	:	2 రెమ్మలు
అల్లం	:	అర అంగుళంముక్క
ఉప్పు	:	సరిపడ
పచ్చిమిర్చి	:	2
నూనె	:	500 గ్రా.

పొయ్యి దగ్గరికి వెళ్ళేముందు రెడీ చేసుకోవలసినవి :

ముందుగా మినపగుండ్లను రెండు గంటలు నీటిలో నానబెట్టి శుభ్రంగా కడగాలి. కడిగిన మినపగుండ్లను వడగట్టి ఉంచాలి. వీటిని వెట్ గ్రైండర్‌లో వేసి మెత్తగారుబ్బుకోవాలి. అవసరమైతే కొద్దిగా నీరు పోస్తూ మెత్తగా రుబ్బుకోవాలి. పిండి మరీ గట్టిగా ఉండకూడదు. రుబ్బిన పిండిని తీసి డిష్‌లో వెయ్యాలి. ఈలోపు ఉల్లిపాయలను చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. పచ్చిమిర్చి, అల్లంలను చాలా సన్నని ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. లేదా పేస్టు చేసుకోవాలి. ఇప్పుడు తయారుగా ఉన్న రుబ్బిన పిండిలో ఉల్లి, మిర్చి, అల్లం ముక్కలు, కరివేపాకు ముక్కలు, జీలకర్ర వేసి బాగా కలిసేలా కలపాలి.

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా పొయ్యి వెలిగించి బాండీ పెట్టి అరకిలో నూనెపోసి కాగనివ్వాలి. నూనె మరీ కాగితే గారెలు మాడిపోతాయి. కొద్దిగా పిండి వేస్తే అది పైకి వస్తుంది. అలా వచ్చేలా నూనెను కాగనిచ్చి పిండిని చిన్న ముద్ద తీసుకొని అరచేతిని తడిచేసుకుని పిండిని అరచేతిలో పెట్టి పల్చగా గుండ్రంగా సమానంగా చేసి మధ్యలో చిల్లుపెట్టి వాటిని నూనెలో వేసి రెండు నిమిషాలు చిన్న మంట మీద ఉడికించి తరువాత మంట పెంచి ఎర్రగా వేపుకోవాలి.

పెసరపప్పుతో పాయసం

కావలసిన పదార్ధములు:

పెసరపప్పు	:	1 కిలో
బెల్లం	:	1 కిలో
నెయ్యి	:	కిలో
పచ్చకర్పూరం	:	కొంచెం
యాలకులు	:	6
జీడిపప్పు	:	50 గ్రాములు
బాదంపప్పు	:	10 గ్రాములు
కిస్‌మిస్	:	15 గ్రాములు
ఎండుద్రాక్ష	:	6

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా ఎండుద్రాక్షను శుభ్రంగా కడిగి గోరువెచ్చని నీటిలో నానపెట్టి ఉంచాలి. పెసరపప్పును కడిగి రెండింతల నీటిలో మెత్తగా ఉడికించి కట్టులాగా చిక్కగా ఉడికించాలి.

దాంట్లో నానిన కిస్‌మిస్, యాలకులు పొడి పచ్చకర్పూరం పొడి వేసి కలిపి దించాలి. మందపాటి గిన్నెలో బెల్లం తరుగు వేసి కొంచెం నీరు పోసి తీగపాకం వచ్చిన తరువాత పెసరకట్టు పోసి బాగా కలిపి మరో రెండు నిమిషాలు ఉడికించి దించాలి.

చివరగా నేతిలో జీడిపప్పు, బాదంపప్పు, పిస్తాపప్పులను విడివిడిగా వేపి నేతితో సహా అన్నింటిని పాయసంలో పోసి బాగా కలిపి దించి కొంచెం చల్లారిన తరువాత నివేదన చెయ్యాలి.

కొబ్బరిపాల పాయసం

కావలసిన పదార్థములు:

కొబ్బరికాయ	: 2
గేదెపాలు	: 3 లీటర్లు
పచ్చకర్పూరం	: కొంచెం
యాలకులపొడి	: 1 చెంచా
బాదంపప్పు	: 100 గ్రాములు
కుంకుమపువ్వు	: 1 చెంచా
ఆవుపాలు	: 1 లీటరు
కలకండపొడి	: 2 కప్పులు

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగాకొబ్బరి తురిమి ఆ తురుముని మిక్సీలో వేసి పేస్టులాగా తీయాలి. మిక్సీ వేసేటప్పుడు యాలకులపొడి, పచ్చకర్పూరం, కుంకుమ పువ్వుతో కలిపి చేయాలి. నీటికి బదులు పాలు వాడి చిక్కటి కొబ్బరిపాలు తయారుచేయాలి. గేదెపాలను పొయ్యి మీద మరిగించాలి. చక్కెర కలిపి గంట గంటన్నరపాటు ఉడికించితే చిక్కని తీగలుసాగి పాలకోవా వంటి పాలపాకం తయారవుతుంది. దీంట్లో కూడా దింపే ముందు యాలకులు, పచ్చకర్పూరం పొడి వేసి కలిపి దించాలి. తరువాత కొబ్బరిపాలు కలపాలి. చివరగా నేతిని వేసి కలిపి దించి కొంచెం చల్లారిన తరువాత నివేదన చేయాలి.

రవ్వతో చక్రపొంగలి

కావలసిన పదార్థములు:

బియ్యపు రవ్వ	: 1 కిలో
పెసరపప్పు	: 1 కప్పు
బెల్లం	: 150 గ్రాములు
పంచదార	: 150 గ్రాములు
యాలకులపొడి	: 1 చెంచా
జీడిపప్పు	: 500 గ్రాములు
ఎండుకొబ్బరిముక్కలు	: 4 చెంచాలు
నెయ్యి	: 1 కప్పు

తయారుచేయు విధానం:

బియ్యపు రవ్వని, పెసరపప్పు కలిపి పొడిగా ఉండేటట్లు ఉడికించాలి. పంచదార బెల్లం పొడికి కొంచెం నీరుచేర్చి లేతపాకం పట్టాలి. చేతితో తాకితే అతుక్కుంటుండాలి. ఆ విధంగా పాకం వచ్చిన తరువాత యాలకుల పొడికలిపి దించాలి. బియ్యపు రవ్వని బేసిన్‌లో పోసి ఉండలు లేకుండా కలిపి దాంట్లో పాకంపోసి బాగా కలిసేలా కలపాలి. నేతిలో కొబ్బరి ముక్కలు, జీడిపప్పు వేసి చక్రపొంగలిలో కలపాలి. పదినిమిషాలు గట్టిపడి పోతుంది. వేడి వేడి చక్రపొంగలి రెడీ.

బాస్మతి బియ్యం పరవాన్నం

కావలసిన పదార్థములు:

బాస్మతి బియ్యం :	2 కిలోలు
పాలు :	1 1/2 లీటరు
బాదం పొడి :	1 కిలో
మిల్క్‌మెయిడ్ :	2 కప్పులు
పిస్తాపొడి :	1/2 కప్పు
జీడిపప్పు :	కావలసినంత
కిస్‌మిస్ :	తగినంత
యాలకులపొడి :	6 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం:

బాస్మతి బియ్యం ఇష్టపడని వారు మామూలు బియ్యం వాడవచ్చు. ముందుగా పాలు బాగా మరగనిచ్చి సగం అయ్యేంత వరకు ఉంచాలి. ఇలా బాగా మీగడ కట్టి చిక్కగా తయారయిన పాలలో కడిగిన బియ్యం పోసి ఉడికించాలి. బాగా మెత్తగా ఉడికిన తరువాత పంచదార వేసి పైన చెప్పిన పదార్థాలన్నీ వేసి జీడిపప్పు నీళ్ళల్లో నానపెట్టి సన్నగా కట్‌చేసి, కిస్‌మిస్ మొత్తం పైన చల్లి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి కావలసినంత చల్లగా అయిన తరువాత సర్వ్ చెయ్యాలి.

కొబ్బరి- గసగసాలతో పాయసం

కావలసిన పదార్థములు:

గసగసాలు	: 150 గ్రాములు
పచ్చికొబ్బరి	: 2 కప్పులు
పంచదార	: 1 కిలో
బాదంపప్పు,జీడిపప్పు	: 1 కప్పు
యాలక్కాయల పొడి	: కొద్దిగా
కిస్‌మిస్	: తగినన్ని

తయారుచేయు విధానం:

గసగసాలు మెత్తగా నూరి పచ్చి కొబ్బరి తురుమును కలిపి కొంచెం నీరుపోసి మెత్తగా మిక్సీలో వేసి పాలు తీయాలి. వీటికి మామూలు చిక్కటి పాలను కలిపి పంచదార వేసి మరిగించి యాలక్కాయల పొడి వేసి కలిపి దింపాలి. డిష్‌లోకి తీసికొని జీడిపప్పు, బాదంపప్పు, కిస్‌మిస్ పైన చల్లి సర్వ్ చెయ్యాలి. వేడిగా లేదా ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లగా కూడా త్రాగితే ఆరోగ్యానికి మంచిది.

పాయసం

కావలసిన పదార్థములు:

పాలు	: 2 లీటరు
సేమ్యా	: 200 గ్రాములు
పంచదార	: 400 గ్రాములు
యాలకులపొడి	: 1 చెంచా
నెయ్యి	: 2 గరిటెలు
జీడిపప్పు	: గుప్పెడు

తయారుచేయు విధానం:

మొదట సేమ్యాని బాండీలో నెయ్యి వేసి మాడకుండా దోరగా వేపాలి. వేగిన వాసన వచ్చిన తర్వాత మరుగుతున్న పాలలో ఈ సేమ్యా వేసి ఉడికించాలి. ఉడికిన తర్వాత పొయ్యి ఆర్పి పంచదార పోసి కరిగేలా కలియదిప్పి చివరగా నేతిలో వేయించుకున్న జీడిపప్పు, యాలకుల పొడి వేయాలి.

మొక్కజొన్న గారెలు

కావలసిన పదార్థములు:

లేత మొక్కజొన్న గింజలు	: అరకిలో
పచ్చిమిర్చి	: 6
ఎండుమిర్చి	: 5
ధనియాలు	: 1 చెంచా
వెల్లుల్లి రేకలు	: 6
కొత్తిమీర	: 1 కప్పు తరుగు
కరివేపాకు	: 12 రెబ్బలు
ఉప్పు	: సరిపడ
నూనె	: 1/2 కిలో

తయారుచేయు విధానం:

మొక్కజొన్న గింజలను మిక్సీ వేసి గట్టిగా కొంచెం గరుకుగా వేసుకోవాలి. ఈ పిండికి కరివేపాకు, కొత్తిమీర కూడా కలిపి బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తర్వాత వడల మాదిరి వత్తి వేసి ఎర్రగా వేపుకోవాలి.

పెరుగన్నం

కావలసిన పదార్థములు :

బియ్యం	: పావుకిలో
పెరుగు	: 250 గ్రాములు
పచ్చిమిర్చిముక్కలు	: కొంచెం
నూరిన అల్లంముద్ద	: 1 స్పూన్
ఉప్పు	: రుచికి తగినంత
నెయ్యి	: ఒక స్పూన్
ఇంగువ	: చిటికెడు
ఆవాలు	: ఒక స్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	: 4

తయారుచేయువిధానం :

బియ్యంలో చాలినన్ని నీళ్ళుపోసి ఉడికించి, గంజివార్చేయాలి. చిలికిన పెరుగు, పచ్చి మిరపకాయలు, అల్లం, కరివేపాకు, ఉప్పు అన్నంలో కలపాలి. చిన్నపాత్రలో నెయ్యివేసి కాచి, ఇంగువ, ఆవాలు, ఎండుమిరపకాయలేసి తాలింపుపెట్టి దాన్ని అన్నంలోపోసి బాగా కలపాలి. ఈ పెరుగు అన్నాన్ని పచ్చడి లేదా కీరాతో కలిపి వడ్డించాలి.

శాకాన్నం

కావలసిన పదార్థాలు :

బియ్యం	:	4 కప్పులు
నూనె	:	100 గ్రాములు
తాలింపుగింజలు	:	4 స్పూన్లు
ఉప్పు	:	కొద్దిగా
పసుపు	:	చిటికెడు
ఉల్లిపాయలు	:	4
ఎండుమిర్చి	:	6
కరివేపాకు	:	24 రెబ్బలు

తయారుచేయు విధానం :

బియ్యంని కడిగి ఉడికిన తరువాత దించి దానిలో కొద్దిగా పసుపు కలిపి ఉంచాలి. బాండీలో నూనె వేసి కాగిన తరువాత ఎండుమిర్చి, తాలింపుగింజలు, కరివేపాకు రెబ్బలు వేసి తరువాత పసుపు కలిపిన అన్నంను అందులోవేసిదించాలి.

రవ్వ కేసరి

కావలసిన పదార్థములు:

బొంబాయిరవ్వ	:	1/4 కిలో
పంచదార	:	1/4 కిలో
నెయ్యి	:	500 గ్రాములు
మిఠాయిరంగు	:	కొంచెం
జీడిపప్పు	:	తగినన్ని

తయారుచేయు విధానం:

రవ్వ కొలిచి దానికి మూడింతలు నీరు గిన్నెలో పోసి మరగనివ్వాలి. రవ్వను శుభ్రపరచి మరిగిన నీటిలో మిఠాయిరంగు, పంచదార వేసి బాగా కాగిన తరువాత బొంబాయిరవ్వ పోసి ఉండలు కట్టకుండా పోసేటప్పుడు బాగా కలియతిప్పాలి. తరువాత నెయ్యి వెయ్యాలి.గట్టిగా అయిన తరువాత పళ్ళానికి నెయ్యి రాసి దాంట్లో ఈ కేసరిని పోసి చల్లార్చాలి. అక్కడక్కడ వేపిన జీడిపప్పుల్ని అందంగా అమర్చి ముక్కలు కట్ చేసుకుని తినటమే. ముక్కలుగా ఇష్టపడకపోతే వేపిన జీడిపప్పు కేసరిలో వేసి వేడి వేడిగా గిన్నెలోపెట్టి సర్వ్‌చేయడమే.

mohan
PUBLICATIONS
ఆధ్యాత్మిక గ్రంథనిలయం

అజంతా హోటల్ ఎదుట, కోటగుమ్మం,
రాజమహేంద్రవరము - 533101.
ఫోన్ : 0883 - 2462565
e-mail : mohanpublications@gmail.com

మావద్ద లభించు గ్రంథములు



వ్రత కథలు - పూజలు

		వెల రూ.
1.	శ్రీ వినాయక వ్రతం	10-00
2.	శ్రీ విఘ్నేశ్వరపూజా-పుణ్యాహవాచనం	30-00
3.	శ్రీ విఘ్నేశ్వరపూజ (కాణిపాకక్షేత్రమాహాత్మ్యంతో)	10-00
4.	సంకష్టహరచతుర్థి శ్రీమహాగణపతి వ్రతం	30-00
5.	వరలక్ష్మీవ్రతం	10-00
6.	కేదారేశ్వర వ్రతం	10-00
7.	త్రినాధ వ్రతం(కలర్)	10-00
8.	త్రినాధవ్రతం(సాదా)	5-00
9.	క్షీరాబ్ధి వ్రతం	12-00
10.	మంగళ గౌరీవ్రతం	10-00
11.	వైభవలక్ష్మీవ్రతం ఫోటో యంత్రంతో	25-00
12.	శ్రీలక్ష్మీకుబేర వ్రతం (ఫోటో యంత్రంతో)	25-00
13.	కనకమహాలక్ష్మీవ్రతం (కామేశ్వరీపాటతో)	25-00
14.	సంతోషీమాతా వ్రతం	25-00
15.	ఏడు శనివారాల వ్రతం	25-00
16.	సత్యనారాయణవ్రతం	25-00
17.	శ్రీ సువర్చలాహనుమద్దీక్ష	30-00
18.	శివదీక్ష	10-00
19.	కాత్యాయనీ వ్రతం	20-00
20.	సౌభాగ్య గౌరీవ్రతం	20-00
21.	తిరుప్పావై (ధనుర్మాసవ్రతం)	36-00
22.	స్త్రీల వ్రతకథలు	36-00
23.	స్త్రీలవ్రతకథలుస్థూలాక్షరి (నేదునూరిగంగాధరరావుగారి)	54-00
24.	పెళ్ళి పాటలు - స్త్రీలపాటలు (కామేశ్వరిపాటతో)	36-00
25.	సర్వదేవతా పూజావిధానం	25-00
26.	ఆరువ్రతాలు	30-00
27.	రాహుకాలంలోదుర్గాదేవీపూజా	10-00
28.	తులసి నిత్యపూజ, తులసీఉపయోగాలు	10-00
29.	శ్రీ చక్ర రహస్య విజ్ఞానమ్	36-00
30.	శ్రీచక్ర పూజావిధానం(పెద్దది)	36-00

31.	లక్ష్మీ - గౌరీ నిత్యపూజ	10-00
32.	శ్రీ సరస్వతీ నిత్యపూజ	10-00
33.	శ్రీ దుర్గానిత్యపూజ	10-00
34.	కాలభైరవ నిత్యపూజ	10-00
35.	శివపూజ	10-00
36.	వీరభద్ర పూజ	10-00
37.	ఆంజనేయ నిత్యపూజ	10-00
38.	నాగేంద్ర స్వామి పూజ	10-00
39.	సుబ్రహ్మణ్య నిత్యపూజ	10-00
40.	రామదేవుని కథ	10-00
41.	శివదేవుని కథ	10-00
42.	లక్ష్మీనరసింహపూజ	10-00
43.	వేంకటేశ్వరపూజ	10-00
44.	బ్రహ్మంగారి నిత్యపూజ	10-00
45.	సూర్య నిత్యపూజ	10-00
46.	నవగ్రహ నిత్యపూజ	10-00
47.	రుక్మిణీ కల్యాణం	25-00
48.	ఉమామహేశ్వర వ్రతం	36-00
49.	శ్రీ కామేశ్వరీ వ్రతం	36-00
50.	16 సోమవారముల వ్రతము	25-00
51.	పార్వతీకల్యాణం	25-00
52.	సహస్రకమలవర్తి వ్రతము	25-00
53.	పంచముఖ ఆంజనేయ పూజావిధానము	36-00
54.	అష్టనాగపూజ	36-00
55.	పూజలు ఎందుకుచేయాలి ?	36-00
56.	ఏ దేవునికి ఏపుష్పాలతో పూజించాలి?	36-00
57.	ఏ దేవునికి ఏప్రసాదం నైవేద్యం పెట్టాలి?	36-00
58.	ఏదేవునికి ఏవిధముగాదీపారాధనచెయ్యాలి?	36-00
59.	ఏదేవునికి ఎన్ని ప్రదక్షిణలుచేయాలి ?	36-00
60.	హనుమద్ వ్రతం	36-00
61.	పంచాయతన పూజ	63-00
62.	28 వ్రతములు	120-00
63.	కలశపూజలు (9ఒకేసారి)	150-00
64.	కలశపూజలు (విడివిడిగా) (ప్రింటులో)	....
65.	హ్రీంకార మహాయజ్ఞం (ప్రింటులో)	....
66.	గోమాత	40-00



స్తోత్రాలు సహస్రనామములు

1.	శ్రీ లలితా విష్ణు సహస్రనామస్తోత్రాలు పురాణపండ రాధాకృష్ణమూర్తిగారి సంకలనం	45-00
2.	లలితావిష్ణు సహస్రనామస్తోత్రములు (హిందీ) ,,	50-00
3.	లలితావిష్ణు సహస్రనామస్తోత్రములు (ఇంగ్లీషు) ,,	50-00
4.	స్థూలాక్షరిలలితావిష్ణుసహస్రనామస్తోత్రములు(పత్రికసైజ్)	99-00
5.	లలితావిష్ణు (కేస్ బైండ్) 1/8 డెమ్మీ	63-00
6.	స్థూలాక్షరీ లలితావిష్ణు (క్రౌన్‌సైజు)కేస్‌బైండ్	108-00
7.	సర్వదేవతా స్తోత్రమంజరి	120-00
8.	సకలదేవతా అష్టోత్తరశతనామావళిః (63)	24-00
9.	విష్ణుసహస్రనామస్తోత్రమ్ (క్రౌన్)	25-00
10.	లలితా సహస్రనామ స్తోత్రమ్ (క్రౌన్)	36-00
11.	లలితా సహస్రనామములు	24-00
12.	లక్ష్మీ సహస్రనామములు	24-00
13.	దుర్గా సహస్రనామములు	24-00
14.	ఆంజనేయ సహస్రనామములు	24-00
15.	శివ సహస్రనామములు	24-00
16.	విష్ణు సహస్రనామములు	24-00
17.	గణపతి సహస్రనామములు	24-00
18.	సుబ్రహ్మణ్య సహస్రనామములు	24-00
19.	గాయత్రి సహస్రనామములు	24-00
20.	లలితావిష్ణు సహస్రనామస్తోత్రాలు	24-00
21.	శ్రీరామా సహస్రనామములు	24-00
22.	సరస్వతి సహస్రనామములు	24-00
23.	సూర్యసహస్రనామములు & ఆదిత్యహృదయం	24-00
24.	శ్రీవేంకటేశ్వరసహస్రనామములు	24-00
25.	మణిద్వీపవర్ణన (పెద్దది)	24-00
26.	సంధ్యావందనం	24-00
27.	మంత్రపుష్పమ్	....
28.	త్రిభాషా హనుమాన్‌చాలీసా	15-00
29.	హనుమాన్ చాలీసా	10-00
30.	మణిద్వీపవర్ణన (పాకెట్)	10-00
31.	ఆరు చాలీసాలు	10-00
32.	శివారాధన (శివస్తోత్రాలు)	10-00
33.	వేంకటేశ్వర సుప్రభాతం (పాకెట్)	10-00
34.	ఆరుదండకాలు	5-00
35.	వేంకటేశ్వర గోవిందనామములు	5-00

36.	అష్టలక్ష్మీ స్తోత్రమ్ కనకధారాస్తోత్రమ్	10-00
37.	దేవీఖడ్గమాలాస్తోత్రమ్ (మహిషాసురమర్దనీస్తోత్రంతో)	10-00
38.	సుందరకాండ (పాకెట్)	10-00
39.	భగవద్గీత మూలం	27-00
40.	రామరక్షాస్తోత్రమ్	15-00
41.	స్తోత్ర రత్నావళి	36-00
42.	పురాణపండ లలితా-విష్ణు సహస్రనామస్తోత్రమ్(మినీ)	10-00
43.	పురాణపండ లలితాసహస్రనామస్తోత్రమ్(మినీ)	10-00
44.	పురాణపండ విష్ణు సహస్రనామస్తోత్రమ్	10-00
45.	పురాణపండ ఆదిత్య హృదయం	10-00
46.	మంత్రపుష్పం (మినీ)	10-00
47.	శివానందలహరి-సౌందర్యలహరి	36-00
48.	కుజదోషం	10-00
49.	కాలసర్ప దోషం	10-00
50.	మీ అప్పులు తీరాలా?	10-00
51.	దృష్టిదోషాలు నివారణ	10-00
52.	పంచసూక్తములు	10-00
53.	సంధ్యావందనం	10-00
54.	రుద్రనమకమ్-చమకమ్	10-00
55.	గాయత్రీమంత్రాలు	10-00
56.	హయగ్రీవ స్తోత్రమాల	10-00
57.	దక్షిణామూర్తి స్తోత్రమాల	10-00
58.	ద్వాదశ జ్యోతిర్లింగాలు - పంచారామాలతో	10-00
59.	శ్రీసూక్తం పురుష సూక్తం	10-00
60.	నవగ్రహస్తోత్రమాల	36-00
61.	మహాన్యాసమ్	36-00
62.	సుందరకాండ గానామృతం	36-00
63.	గోమాతపూజావిధానము	10-00
64.	ఆనందసిద్ధి - 1 శ్రీదేవీ స్తోత్రమాల	108-00
65.	ఆనందసిద్ధి - 2 ఏ సమస్యకు ఏ స్తోత్రమ్ పారాయణచేయాలి	108-00
66.	ఆనందసిద్ధి-3 మానసదేవీ స్తోత్రమాల	108-00
67.	శ్రీ కాలభైరవ రక్షా కవచమ్	63-00
68.	అర్చన	40-00
69.	నిత్యదేవతార్చన	40-00
70.	సర్వదేవతా స్తోత్ర నిధి	99-00
71.	శ్రీచక్ర నవవరణార్చన	63-00
72.	చండీ సప్తశతి పారాయణ క్రమం	99-00
73.	శ్రీదేవి స్తోత్ర రత్నావళి 32 దేవి స్తోత్రాలకు తాత్పర్యంతో	99-00
74.	వనదుర్గా మంత్రానుష్ఠాన క్రమమ్	63-00
75.	శ్రీ కాలభైరవ వ్రతము	63-00



శ్రీ సాయి దత్త గ్రంథములు

1.	శ్రీ సాయిబాబా సచ్చరిత్ర	120-00
2.	సంపూర్ణ శ్రీ గురు చరిత్ర	120-00
3.	శ్రీ సాయిఆరాధన-షిర్డివైభవం	120-00
4.	శ్రీ సాయిబాబా జీవిత చరిత్ర (క్రౌన్)	63-00
5.	శ్రీ గురుచరిత్ర (క్రౌన్)	63-00
6.	నవనాథ చరిత్ర	99-00
7.	శ్రీసాయిచరిత్ర (బైండు) ప్రయాణపుపారాయణగ్రంథం	63-00
8.	శ్రీగురుచరిత్ర (బైండు) ప్రయాణపుపారాయణగ్రంథం	63-00
9.	సత్యదత్తవ్రతం దత్తాత్రేయపూజాకల్పం,సహస్రంతో	30-00
10.	అనఘాదేవీ వ్రతం	30-00
11.	భక్తుల ప్రశ్నలకు బాబా జవాబులు	30-00
12.	శ్రీ సాయిపూజాకల్పం (సహస్రంతో)	25-00
13.	శ్రీ సాయిభజనమాల	20-00
14.	శ్రీ సాయి భజన్స్	20-00
15.	శ్రీ సాయిభక్తి గీతాలు	20-00
16.	శిరిడిహారతులు (భావంతో)	20-00
17.	"శ్రీసాయి"కోటి	27-00
18.	"శ్రీసాయిరామ్"కోటి	20-00
19.	శ్రీ సాయినాథ స్తోత్రమంజరి	10-00
20.	శ్రీ సాయివేయినామాలు	8-00
21.	శ్రీ సాయి హారతులు (పాకెట్)	15-00
22.	శ్రీ సాయి స్తవనమంజరి	10-00
23.	హిందీ శ్రీ సాయి హారతులు	15-00
24.	శని సింగణాపూర్ క్షేత్రమాహాత్మ్యం	63-00
25.	ఇంగ్లీషు శ్రీ సాయిహారతులు	15-00
26.	షిరిడి దర్శనం-శ్రీసాయి వైభవం	99-00
27.	సాయిసత్యవ్రతం	30-00
28.	సాయి అనుగ్రహమ్	120-00
29.	నవగురువారాల వ్రతకల్పము	15-00
30.	శ్రీదత్తలీలామృతము	99-00
31.	హృదయంలో సాయి	15-00
32.	శ్రీషిరిడీసాయి లీలామృతం(శ్రీసచ్చరిత్ర)	120-00
33.	గజాననమహరాజ్ చరిత్ర	99-00



జ్యోతిషాలు

1. 'కాలచక్రం' గంటలపంచాంగం (గార్గేయ)	72.00
2. **గ్రహభూమి పంచాంగము** (గార్గేయ)	108.00
3. **ఆనందసిద్ధి పంచాంగం** (వై.వి.శాస్త్రి)	63.00
4. **ములుగు వారి రాశిఫలితాలు** (12రాశులువారికి)	45.00
5. **ములుగు వారి రాశిఫలితాలు** విడివిడిగాఒక్కొక్కటి	12.00
6. కాలచక్రంజ్యోతిషక్యాలండర్	30.00
7. **గ్రహబలం క్యాలండర్** (శ్రీనివాసగార్గేయ-భక్తిటివి)	30.00
8. **శుభమస్తు (పిడపర్తి) క్యాలండర్**	30.00
9. సాదా క్యాలండర్	5.00
10. పాకెట్ క్యాలండర్	15.00
11. తాజకనీలకంఠీయమ్	100-00
12. కేరళ జ్యోతిష రహస్యాలు	180-00
13. జ్యోతిష బ్రహ్మ రహస్యాలు	180-00
14. మానసాగరి జాతకపద్ధతి	180-00
15. వరాహమిహిర జాతకపద్ధతి	180-00
16. వధూవర వివాహమైత్రిద్వాదశకూటములు	99-00
17. సింపుల్ రెమిడీస్	180-00
18. శంభు హోరప్రకాశిక	250-00
19. పూర్వ పరాశరి	100-00
20. పరాశర జ్యోతిషవిజ్ఞాన సర్వస్వం	200-00
21. ప్రశ్న సింధు	99-00
22. నక్షత్ర విశేష ఫలితాలు	63-00
23. సూర్యసిద్ధాంతపంచాంగగణితంచేయడంఎలా?	180-00
24. దృక్సిద్ధాంతపంచాంగగణితం చేయడంఎలా?	180-00
25. ఆయుర్దాయ నిర్ణయం	63-00
26. జాతక గణిత ప్రవేశిక	63-00
27. జ్యోతిషమర్మబోధిని	63-00
28. జ్యోతిష ప్రశ్నోత్తరమాల	63-00
29. ముహూర్తం నిర్ణయించడంఎలా?	63-00
30. జాతక మకరందం	63-00
31. జ్యోతిష సరస్వతి	63-00
32. మీజననకాల విశేషాలు	63-00
33. ముహూర్త విజ్ఞాన భాస్కరం	63-00
34. జ్యోతిష స్వయంబోధిని	63-00
35. శుభముహూర్త శిరోమణి	63-00
36. నక్షత్ర ఫలమంజరి	36-00
37. పంచాంగం చూసే విధానం	36-00
38. సర్వార్థ జ్యోతిషం	36-00
39. ప్రాథమిక జ్యోతిషం	36-00
40. నవరత్నములు శుభయోగములు	36-00

41.	శుభశకునాలు	30-00
42.	హస్తరేఖాఫలితాలు	36-00
43.	సంఖ్యల్లో భవిష్యత్	36-00
44.	ముహూర్త దీపిక	99-00
45.	పుట్టుమచ్చలు ఫలితాలు	30-00
46.	కలలు ఫలితాలు	30-00
47.	జాతక చక్రం వేయడం ఎలా?	36-00
48.	మానసాగరి (ప్రాచీనజ్యోతిషగ్రంథం) -పుచ్చాశ్రీనివాసరావు	250-00
49.	జ్యోతిషశాస్త్ర చిట్కాలు	120-00
50.	గుప్తా శతాబ్ది పంచాంగం (1940-2050)	999-00
51.	ప్రశ్నచండేశ్వరమ్	63-00
52.	ద్వాదశభావ ఫలచంద్రిక	250-00
53.	జ్యోతిష శతయోగరత్నావళి (నూరుయోగాలఫలితాలు)	120-00
54.	అంగసాముద్రికం	36-00
55.	హస్త సాముద్రికం	63-00
56.	లాల్ కితాబ్	99-00
57.	శకునశాస్త్రం	63-00
58.	ఆధునికప్రశ్నశాస్త్రం	120-00
59.	పరాశరజ్యోతిష ప్రశ్నజ్యోతిషం	180-00
60.	అష్టకవర్గు (కొండపల్లి)	63-00
61.	బృహత్‌జాతకం (ప్రాచీనప్రతికిపునర్ముద్రణ)	250-00
62.	లగ్నరత్నాకరం	63-00
63.	షట్పంచాశిక	120-00
64.	40 రోజుల్లో జ్యోతిషంనేర్చుకొనండి	270-00
65.	40 రోజుల్లో సాముద్రికంనేర్చుకొనండి	180-00
66.	40 రోజుల్లో సంఖ్యాశాస్త్రం	180-00
67.	40 రోజుల్లో నక్షత్ర (నాడీ) ఫలితములు	270-00
68.	40 రోజుల్లో వైద్యజ్యోతిషం నేర్చుకోండి	250-00
69.	మీ పుట్టినతేదీ అద్భుతరహస్యాలు (సాయిగణపతిరెడ్డి)	270-00
70.	కె.పి.జ్యోతిషం (పరిచయం)	63-00
71.	ముహూర్తచింతామణి	99-00
72.	సూర్యచంద్ర గ్రహణములు	63-00
73.	ప్రసిద్ధవ్యక్తుల జాతకాలు (వేరేకొండప్ప)	180-00
74.	అదృష్టరెమెడీస్	144-00
75.	గ్రహసంచార ఫలనిర్ణయదీపిక	63-00
76.	జ్యోతిష రెమిడీస్	300-00
77.	జాతకమార్తాండం పాతప్రతికి యథాతథం (కొండపల్లి)	250-00
78.	జ్యోతిషవిద్యాప్రకాశిక పాతప్రతికి యథాతథం (కొండపల్లి)	250-00
79.	నాడీజ్యోతిషం	63-00
80.	నక్షత్రపారిజాతం (గోరసవీరభద్రాచార్య)	63-00

81.	లగ్నపారిజాతం (గోరసవీరభద్రాచార్య)	63-00
82.	గౌతమసంహిత	63-00
83.	హోరరత్నమాల	63-00
84.	జాతకఫల మణిమంజరి	200-00
85.	పుష్కర పంచాంగం (2013-14నుండి 2024-25)	560-00
86.	దశాభుక్తిఫల నిర్ణయం	250-00
87.	వింత జోష్యములు	63-00
88.	షోడశవర్గులు	200-00
89.	రవిగ్రహ సమస్త ప్రభావములు	99-00
90.	చంద్ర గ్రహ సమస్త ప్రభావములు	99-00
91.	కుజ గ్రహ సమస్త ప్రభావములు	99-00
92.	బుధ గ్రహ సమస్త ప్రభావములు	99-00
93.	గురు గ్రహ సమస్త ప్రభావములు	99-00
94.	శుక్ర గ్రహ సమస్త ప్రభావములు	99-00
95.	శని గ్రహ సమస్త ప్రభావములు	99-00
96.	రాహు & కేతు గ్రహముల సమస్త ప్రభావములు	99-00
97.	ఆధునిక గ్రహములు-ఉపగ్రహములు సమస్త ప్రభావములు	99-00
98.	ముహూర్తమార్తాండం	63-00
99.	లఘుజాతకం	63-00
100.	జాతకాలంకారము	63-00
101.	మేషలగ్న ఫలితములు	99-00
102.	వృషభ లగ్న ఫలితములు	99-00
103.	మిధున లగ్న ఫలితములు	99-00
104.	కర్కాటక లగ్న ఫలితములు	99-00
105.	సింహలగ్న ఫలితములు	99-00
106.	కన్యలగ్న ఫలితములు	99-00
107.	తుల లగ్న ఫలితములు	99-00
108.	వృశ్చిక లగ్న ఫలితములు	99-00
109.	ధనుస్సు లగ్న ఫలితములు	99-00
110.	మకర లగ్న ఫలితములు	99-00
111.	కుంభ లగ్న ఫలితములు	99-00
112.	మీన లగ్న ఫలితములు	99-00
113.	నారద సంహిత	200-00
114.	పంచాంగపీఠికలేఖికాగణితం	250-00
115.	తారాబలం - చంద్రబలం (వేరే కొండప్ప)	99-00
116.	సులభలగ్న సాధన (చిత్రాలగురుమూర్తిగుప్తా)	200-00
117.	రాహు కేతువుల యోగము	99-00
118.	ఛాయాగ్రహములు	99-00
119.	జ్యోతిషవిజ్ఞాన దీపిక	63-00

బి.వి.రామన్ గారి గ్రంథములు

120. జ్యోతిష విద్యారంభం	50-00
121 గ్రహభావ బలములు	50-00
122. కాలచక్రదశ	50-00
123. అనుభవ ప్రశ్నాజ్యోతిషం	50-00
124. జ్యోతిషశాస్త్రంలో వాతావరణ భూకంపాలు	50-00
125. పురోగామి జాతకం	50-00
126. భావార్ధరత్నాకరం	75-00
127. భారతీయజ్యోతిష సర్వస్వం	75-00
128. అష్టకవర్గ పద్ధతిః	75-00
129. జ్యోతిషశాస్త్రంలో సందేహాలు,సమాధానాలు	75-00
130. ప్రశ్నతంత్ర	75-00
131. ముహూర్తం	75-00
132. విశిష్ట జాతకములు	125-00
133. భారతీయఫలితజ్యోతిషం	125-00
134. 300 ముఖ్యమైన యోగములు	125-00
135. జాతకంపరిశీలించడంఎలా ?	300-00

రాష్ట్రపతి అవార్డుగ్రహీత, మహామహోపాధ్యాయ, వాచస్పతి శ్రీ మధురకృష్ణమూర్తిగారి గ్రంథములు

136. బృహత్పరాశరహోరాశాస్త్రము-1	200-00
137. బృహత్పరాశరహోరాశాస్త్రము-2	200-00
138. బృహత్పరాశరహోరాశాస్త్రము-3	200-00
139. బృహత్పరాశరహోరాశాస్త్రము-4	200-00
140. భావార్థరత్నాకరము	100-00
141. ముహూర్త చింతామణి	100-00
142. ముహుర్త చింతామణి-పార్టు2	200-00
143. స్వప్న శాస్త్రము	36-00
144. శతయోగమంజరి	50-00
145. వ్రతనిర్ణయకల్పవల్లి	250-00
146. దైవజ్ఞవల్లభం	75-00
147. వసంతరాజశకునమ్ (బృహత్శకునశాస్త్రం)	250-00
148. వాస్తుశాస్త్రవివేకము-1	100-00
149. వాస్తుశాస్త్రవివేకము-2	200-00
150. వాస్తుశాస్త్రవివేకము-3	100-00
151. వాస్తుశాస్త్రవివేకము-4	200-00
152. అనుభవసులభవాస్తు - 1	50-00
153. అనుభవసులభవాస్తు - 2	100-00
154. పంచాంగ వివేకము	99-00
155. వశిష్ఠ సంహిత	360-00
156. పంచపక్షి శాస్త్రం (కేస్‌బైండ్)	200-00



వాస్తులు

1.	40 రోజుల్లో "వాస్తువిద్య" నేర్చుకొనండి	180-00
2.	వాస్తుశాస్త్ర రహస్యములు	200-00
3.	వాస్తునుబట్టి మీ ఇల్లు	63-00
4.	మీరూ మీ వాస్తు	63-00
5.	గృహవాస్తు చిట్కాలు	63-00
6.	వాస్తు పూజ	63-00
7.	వాస్తు సూత్రములు	63-00
8.	వాస్తుశాస్త్ర రహస్యాలు	63-00
9.	గృహవాస్తు వర్గులు	99-00
10.	విశ్వకర్మవాస్తు శాస్త్రరీత్యా మీ ఇంటి ప్లానులు	63-00
11.	విశ్వకర్మ వాస్తుశాస్త్రరీత్యా మీఇండ్లఆయములు	99-00
12.	విశ్వకర్మ వాస్తు శాస్త్రం(చిత్రాలగురుమూర్తిగుప్తా)	180-00
13.	ఆధునిక గృహవాస్తు	99-00
14.	శుభవాస్తు	270-00
15.	వాస్తుయంత్ర రత్నావళి	120-00
16.	వాస్తుశాస్త్రం	120-00
17.	హౌస్ ప్లాన్స్	63-00
18.	గృహనిర్మాణ వాస్తు	63-00
19.	వాస్తు రెమెడీస్	63-00
20.	గృహవాస్తు దర్పణం	63-00
21.	జ్యోతిష-గృహవాస్తుచంద్రిక	200-00
22.	వాస్తురత్నాకరం (కొండపల్లి)	63-00
23.	వాస్తుశిరోమణి ,,	120-00
24.	వాస్తుసంగ్రహమ్ ,,	63-00
25.	పంచవాస్తు పారిజాతం ,,	120-00
26.	వాస్తుడిండిమమ్ ,,	63-00
27.	వాస్తుదుందిభి ,,	120-00
28.	విశ్వకర్మవాస్తుప్రకాశిక (కేస్‌బైండ్)	250-00
29.	కృష్ణవాస్తుశాస్త్రము	63-00
30.	జలవాస్తు,శల్యవాస్తు (దంతూరిపండరీనాథ్)	99-00
31.	మయవాస్తు (గోరసవీరభద్రాచార్య)	120-00
32.	వాస్తు జ్యోతి	63-00
33.	మన ఇల్లు-మనవాస్తు	99-00
34.	వాస్తవ వాస్తుపూజావిధానము	108-00
35.	వాస్తు దర్పణం	120-00



మంత్రశాస్త్రాలు



1.	మంత్రసాధన	63-00
2.	తంత్రజాలం	63-00
3.	మంత్రశక్తి	63-00
4.	దత్తాత్రేయ తంత్రవిద్య	63-00
5.	దత్తాత్రేయ మూలికాతంత్రమ్	63-00
6.	తాంత్రిక పంచాంగం	63-00
7.	యక్షిణీ తంత్రం	63-00
8.	మంత్రానుష్ఠాన చంద్రిక	63-00
9.	సర్వదేవతా మంత్రకవచములు	63-00
10.	మంత్రాక్షరాలరహస్యం (బీజాక్షరనిఘంటువు)	63-00
11.	సర్వదేవతా మంత్రరత్నావళి	63-00
12.	సదాచార దీపిక	63-00
13.	యోగినీ-వామకేశ్వరతంత్రం	63-00
14.	ప్రపంచసారతంత్రం	63-00
15.	బదనిక తంత్రమ్	63-00
16.	ఉచ్ఛిష్ట గణపతి తంత్రమ్	63-00
17.	గుప్త సాధన తంత్రం	63-00
18.	గంధర్వ తంత్రమ్	63-00
19.	సౌందర్యలహరి (మంత్రయంత్రరత్నావళి)	63-00
20.	యంత్ర మంత్ర తంత్ర	63-00
21.	పాశుపత తంత్రం	99-00
22.	పంచదశ మహాఖడ్గ తంత్రం	99-00
23.	రుద్రాష్టాధ్యాయః	99-00
24.	మంత్రసిద్ధి	120-00
25.	పరశురామతంత్రమ్	108-00
26.	శ్రీలలితావిలోమ పంచదశీ	108-00
27.	శ్రీ గురు తంత్రం	108-00
28.	గాయత్రీ తంత్రమ్	108-00
29.	మహాశక్తి మంత్ర తంత్ర రహస్యాలు	150-00
30.	శ్రీ దుర్గ తంత్రమ్	200-00
31.	మహామృత్యుంజయఅమృతపాశుపతమ్	200-00
32.	సర్ప (నాగ)తంత్రం	250-00
33.	హవన తంత్రం	250-00
34.	షోడశనిత్యతంత్రం	250-00
35.	శాక్తేయతంత్రం	250-00

36.	రుద్రయామళతంత్రం	250-00
37.	లక్ష్మీప్రత్యంగిరా తంత్రమ్	250-00
38.	హిరణ్యశూలినీ తంత్రమ్	250-00
39.	మాయాప్రత్యంగిరా తంత్రమ్	250-00
40.	శ్రీ విశ్వరూప ప్రత్యంగిరా తంత్రమ్	250-00
41.	స్వర్ణాకర్షణభైరవతంత్రం	250-00
42.	కాశీవిశాలాక్షి తంత్రం	250-00
43.	శాంతితంత్రమ్	250-00
44.	యంత్రసిద్ధి	360-00
45.	శ్రీ లక్ష్మీతంత్రమ్	360-00
46.	మంత్రమహోదధి (స్త్రీదేవతాకల్పమ్)	360-00
47.	మంత్రమహోదధి (పురుషదేవతాకల్పమ్)	360-00
48.	మంత్రశాస్త్రం (గ్రంథము)	360-00
49.	ప్రత్యంగిరాకృత్యాతంత్రం	360-00
50.	కామధేనువు తంత్రం	360-00
51.	శూలినీదుర్గాతంత్రం	360-00
52.	శ్రీవిద్య రహస్యం	290-00
53.	కులార్ణవ తంత్రమ్	150-00
54.	ఆచార్య సిద్ధ నాగార్జునతంత్రం (ఒరిజనల్)	390-00
55.	సిద్ధమూలిక రహస్యం (మంత్ర,యంత్రసహితం)	63-00



గ్రంథాలు - ఆరాధనలు

1.	భగవద్గీత శ్లోక తాత్పర్య సహితం	54-00
2.	భగవద్గీత (వచనం)	99-00
3.	భగవద్గీత శ్లోకతాత్పర్యం-కేసుబైండింగ్	72-00
2.	గణేశ ఆరాధన 1	99-00
3.	గణేశోపాసన 2	99-00
4.	నవగ్రహావైభవం	99-00
5.	నవగ్రహా రెమెడీస్	99-00
6.	నవగ్రహా వేదం	99-00
7.	శనిగ్రహారాధన	99-00
8.	ఆదిత్యారాధన	99-00
9.	సుబ్రహ్మణ్యారాధన	99-00
10.	శ్రీ శివ ఆరాధన	99-00
11.	లక్ష్మీఆరాధన	99-00
12.	హనుమదారాధన	99-00
13.	లలితారాధన	99-00

14.	శ్రీ చక్రారాధన	99-00
15.	గాయత్రీ ఆరాధన	99-00
16.	వీరభద్రారాధన	99-00
17.	కుజగ్రహారాధన	99-00
18.	భైరవారాధన	99-00
19.	దైవారాధన	99-00
20.	గీతారాధన (భగవద్గీత శ్లోకతాత్పర్యసహిత)	99-00
21.	శ్రీవేంకటేశ్వరాధన	99-00
22.	హయగ్రీవారాధన	99-00
23.	లక్ష్మీనరసింహారాధన	99-00
24.	శ్రీ బాలాత్రిపురసుందరీ స్తోత్ర కదంబం	99-00
25.	దేవీ లీలామృతం	99-00
26.	పురాణపండ సుందరకాండ వచనం	99-00
27.	పురాణపండ రామాయణం	99-00
28.	పురాణపండ భారతం	99-00
29.	పురాణపండ భాగవతం	99-00
30.	(సూరి) వాల్మీకి రామాయణం	99-00
31.	కాలసర్ప యోగం	99-00
32.	నిత్య జీవితములో రుద్రాక్షలు	99-00
33.	నిత్య జీవితములో నవరత్నాలు	99-00
34.	వేదసూక్తములు	99-00
35.	వేమన పద్యసారామృతం	99-00
36.	పండగలు పర్వదినాలు	99-00
37.	సూక్తిరత్నాలు	99-00
38.	హనుమచ్చరిత్ర	99-00
39.	నవగ్రహ దర్శనమ్	99-00
40.	నిత్యజీవితంలో నవగ్రహాలు	99-00
41.	సాలగ్రామములు	99-00
42.	గురుశుక్ర ప్రభావము చంద్రకళానాడీ	99-00
43.	శనిగ్రహరెమిడీస్	99-00
44.	జాతకసుధాసారము-జాతకమోక్షప్రదాయిని	99-00
45.	వివాహజ్యోతిషమంజరి-మ్యారేజ్‌మ్యాచింగ్‌గైడ్ (సాయిగణపతిరెడ్డి)	99-00
46.	మీపుట్టినతేదీనిబట్టి మీజీవితరహస్యాలు (న్యూమరాలజీ లైఫ్‌గైడ్) ,,	99-00
47.	మీఅదృష్టానికి (పేరు) నేమ్‌కరక్షన్ ,,	99-00
48.	న్యూమరాలజీ రెమిడీస్	99-00
49.	మూకపంచశతీ	99-00
50.	శ్రీరామకర్ణామృతం	99-00
51.	రహస్యకుక్కుటశాస్త్రం	300-00
52.	ఉపాసన విధానం	99-00
53.	పంచమవేదం మహాభారతం	99-00

54.	దేవుళ్ళు డాట్ కామ్		99-00
55.	గణపతిభాష్యం		99-00
56.	యజుర్వేద ఉపనయనవివాహప్రయోగమంజరి		99-00
57.	నవయోగులు		99-00
58.	ఆంధ్రప్రదేశ్‌లోనిదర్శించవలసిన ప్రముఖదర్గాలు		99-00
59.	సకలదేవతాఅష్టోత్తరాలు(పెద్దది)-(180అష్టోత్తరశతనామావళులతో)		99-00
60.	సకలదేవతా అష్టోత్తరశతనామావళులు (కేస్‌బైండింగ్)		216-00
61.	సకలదేవతా సహస్రనామములు		99-00
62.	ఆధ్యాత్మిక సూక్తి నిధి		99-00
63.	బ్రాహ్మణులు గోత్రాలు,ప్రవరలు		99-00
64.	సర్వదేవతాస్వరూపుడు శ్రీ వేంకటేశ్వరుడు		99-00
65.	శ్రీ లక్ష్మీసన్నిధి		99-00
66.	శ్రీలక్ష్మీగణపతి హోమకల్పం		99-00
67.	మార్షల్‌ఆర్ట్స్ (కరాటే,కుంగ్‌ఫూనేర్చుకోండి)		99-00
68.	మ్యాజిక్‌గైడ్		99-00
69.	చదరంగం		99-00
70.	పంచముఖ హనుమత్ వైభవం		63-00
71.	గరుడపురాణం		40-00
72.	మాఘపురాణం		36-00
73.	శివపురాణం		36-00
74.	వైశాఖపురాణం		36-00
75.	కార్తీక పురాణం		36-00
76.	కార్తీక పురాణం (చిన్నది)		25-00
77.	సర్వకార్యసిద్ధికి రామాయణపారాయణ		63-00
78.	పెద్దబాలశిక్ష		50-00
79.	గాయత్రీ మహిమ		36-00
80.	వృక్షదేవతలు		63-00
81.	యాజుష స్మార్త సంస్కార చంద్రిక		200-00
82.	సనాతనవైదిక బ్రాహ్మణస్మార్తాగమకల్పమ్		150-00
83.	చతుర్వేదములు		120-00
84.	నవగ్రహారాధన		120-00
85.	తాళపత్ర సమాహార గోపురం		120-00
86.	మనుధర్మ శాస్త్రం (వచనంలో...) (కేస్‌బైండు)		250-00
87.	మానవధర్మములు		120-00
88.	వేదమంత్ర సంహిత		120-00
89.	సహస్రలింగార్చన		120-00
90.	శ్రీ శివగీత		120-00
91.	ద్వాదశఉపనిషత్తులు		120-00
92.	పురాణపండవారి సౌందర్యలహరి	(కేస్‌బైండ్)	250-00
	(శ్లోకతాత్పర్యసహిత విపులవ్యాఖ్యతో)	సాదా	120-00
93.	బృహత్ శివ స్తోత్ర రత్నాకరము		200-00
94.	బృహత్ దేవీ స్తోత్రరత్నాకరము		200-00
95.	బృహత్ విష్ణు స్తోత్రరత్నాకరము		200-00

96. కేదారనాథ్ బదరీనాథ్ యాత్రాగైడు	63-00
97. దక్షిణావృత శంఖములు	63-00
98. 108 దివ్యదేశాల విష్ణుక్షేత్రదర్శని	36-00
99. ధర్మసింధువు(కేస్‌బైండింగ్)	270-00
100. భారతీయ శైవక్షేత్రయాత్రాదర్శిని	99-00
101. చిలుకూరి బాలాజీచరిత్ర	36-00
102. భగవత్‌స్తుతి	63-00
103. సూర్యోపాసన	36-00
104. కాశీఖండం	250-00
105. దేవీభాగవతం	360-00
106. శ్రీ ఆంజనేయం	216-00
107. ధర్మసందేహాలు	216-00
108. ఆధ్యాత్మిక దైవిక వస్తువులు	250-00
109. రామాయణం	600-00
110. పోతన భాగవతం	900-00
111. శివమంత్రములు	63-00



వైద్య గ్రంథాలు

1. ఆహారం ఆరోగ్యం	36-00
2. మూలికావైద్య చిట్కాలు	36-00
3. ఆయుర్వేద వైద్య చిట్కాలు	30-00
4. గృహవైద్య రహస్యాలు	36-00
5. గృహవైద్యసారం	36-00
6. హోమియోవైద్యం (ద్వాదశలవణచికిత్స)	63-00
7. ప్రకృతివైద్యం	36-00
8. ఆహారం-వైద్యం	99-00
9. సంపూర్ణ ఆయుర్వేద-చిట్కా వైద్యం	99-00
10. ఆయుర్వేదమ్	36-00
11. ఆయుర్వేద మూలికావైద్యదీపిక	99-00
12. దుంపకూరలు, ఆకుకూరలు, కాయగూరలు (వాడకం - ఉపయోగాలు)	99-00
13. ఏకమూలికావైద్యం	99-00
14. అష్టాంగ హృదయం (4భాగాలు)	1200-00
15. రహస్యసిద్ధయోగవైద్యసారమ్	99-00
16. ప్రాథమిక హోమియోవైద్యం	99-00
17. ఒబెసిటీ	99-00
18. హెల్త్‌గైడ్	99-00
19. ఆయుర్వేదం-జీవనవేదం	99-00
20. ఫుడ్‌థెరపి	63-00

21. న్యాచురల్‌థెరపి	99-00
22. సంపూర్ణఆరోగ్యానికి 20ని॥	63-00
23. కీళ్ళనొప్పులు మీ సమస్యలైతే...	99-00
24. యోగామంత్ర	63-00
25. యోగా మండే టు సండే	63-00
26. హెర్బల్ మెడిసిన్-హెల్త్‌టుడే	99-00
27. హెల్త్‌ఫైల్	108-00
28. వస్తుగుణపాఠం	250-00
29. రసాయన వాజీకరణ తంత్రం	150-00
30. వస్తుగుణ మకరందం	400-00
31. నాటువైద్యం -(కేస్‌బైండ్)	360-00
32. నాటువైద్యం (చిన్నది)	99-00
33. ప్రాణాయామము-యోగ	63-00



అయ్యప్ప - భవానీ రకాలు

1. శ్రీ అయ్యప్ప లీలామృతం	30-00
2. శ్రీ అయ్యప్ప భజనపాటలు	63-00
3. శ్రీ అయ్యప్ప పూజాకల్పం	20-00
4. శ్రీ అయ్యప్ప భక్తి గీతాలు	20-00
5. హారతిగైకొనుమా	40-00
6. శ్రీ అయ్యప్ప దీక్ష F	10-00
7. శ్రీ అయ్యప్ప భజనమాల F	10-00
8. శ్రీ అయ్యప్ప నిత్యపూజ P	10-00
9. శ్రీ అయ్యప్ప నిత్యనియమావళి P	10-00
10. భవానీదీక్ష (శ్రీ భవానీ లీలామృతం)	36-00
11. దేవీలీలామృతం	99-00
12. శ్రీ దేవీ పూజాకల్పం	20-00
13. దేవీ భక్తిగీతాలు	20-00
14. భవానీదీక్ష P	10-00
15. దేవీ భక్తిమాల F	10-00
16. శ్రీ అయ్యప్ప భజనావళి	120-00
17. అయ్యప్పపూజావిధి (జేసుదాసుసాంగ్స్‌తో)	24-00



భజనలు - కీర్తనలు

1.	అన్నమయ్య కీర్తనలు	20-00
2.	శ్రీరామదాసు కీర్తనలు	20-00
3.	సర్వదేవతా మంగళహారతులు	20-00
4.	వసుంధర మంగళ హారతులు	25-00
5.	సౌభాగ్య దేవతా మంగళహారతులు	36-00
6.	సర్వదేవతా భజనలు	36-00
7.	చిట్టి పొట్టి పాటలు	10-00
8.	జాతీయ గీతాలు	10-00
9.	దేశభక్తి గీతాలు	36-00
10.	పండుగలు-పుణ్యక్షేత్రాలు భక్తిగీతాలు	36-00
11.	గొబ్బిళ్ళపాటలు,లాలిపాటలు,కోలాటపాటలు	36-00
12.	అన్నమయ్య సంకీర్తనలు	99-00
13.	పెళ్ళిపాటలు-స్త్రీలపాటలు	36-00
14.	భక్తానంద భజనకీర్తనలు(ఓల్డ్‌సినీస్టైల్)	36-00
15.	సర్వదేవతాభక్తిమణిమాల	36-00
16.	బతుకమ్మ ఉయ్యాల పాటలు	36-00
17.	అన్నమయ్య సంకీర్తనానిధి(1000కీర్తనలు)	270-00



హిట్ సాంగ్స్



1.	ఘంటసాల భక్తిగీతాలు-భగవద్గీత	36-00
2.	ఎస్.పి.బాలు భక్తిగీతాలు	36-00
3.	ఘంటసాల సుమధురగీతాలు	99-00
4.	పి. సుశీల సుమధురగీతాలు	99-00
5.	ఎస్.పి. బాలు సుమధురగీతాలు	99-00
6.	ఎస్.జానకి సుమధురగీతాలు	99-00
7.	వేటూరి సుందరరామమూర్తిహిట్స్	99-00
8.	సర్వదేవతా సినీభక్తిగీతాలు	99-00



స్త్రీలకు ఉపయుక్త పుస్తకములు

1.	శ్రీకాంతామణి వంటలు (వెజ్)	63-00
2.	శ్రీకాంతామణి వంటలు (నాన్‌వెజ్)	63-00
3.	శాకాహార వంటలు	30-00
4.	మాంసాహారవంటలు	30-00
5.	చిట్టిచిట్కాలు	30-00
6.	అందానికి చిట్కాలు	30-00
7.	పిల్లల పేర్లు (పెద్దది)	30-00
8.	పిల్లల పేర్లు (చిన్నది)	10-00
9.	లేటెస్ట్ ఎంబ్రాయిడరీ శారీబోర్డర్స్	36-00
10.	లేటెస్ట్ ఎంబ్రాయిడరీ డిజైన్స్	36-00
11.	చిన్నారులకు చిరుతిళ్ళు	30-00
12.	పసందైన ఫాస్ట్‌ఫుడ్ వంటలు	30-00
13.	పలావ్‌లు, ఫ్రైడ్ రైస్‌లు, వెరైటీరైస్‌లు	30-00
14.	వేపుళ్ళు-ఇగుర్లు	30-00
15.	బ్రేక్‌ఫాస్ట్ వంటలు	30-00
16.	పండుగలలో చేసుకొనే పిండివంటలు	30-00
17.	మైక్రోవోవెన్ వంటలు	99-00
18.	సర్వదేవతాభక్తిమాల	36-00
19.	పిల్లలపేర్లు (బాబు)	36-00
20.	పిల్లలపేర్లు (పాప)	36-00
21.	మోడ్రన్ మెహంది (గోరింటాకు డిజైన్స్)	36-00
22.	మోడ్రన్ పిల్లలపేర్లు	99-00
23.	నోరూరించే నాన్‌వెజ్‌వంటలు	99-00
24.	మోడ్రన్ టైలరింగ్ (లేడీస్ & జంట్స్)	99-00

వివిధ రకములు

ఎందరోమహానుభావులు	270-00
యోగాసనాలు	36-00
సూర్యనమస్కారములు	36-00
పొడుపు కథలు (చిన్నవి)	10-00

హిందీ-తెలుగు-స్వబోధిని	20-00
ఇంగ్లీషు-తెలుగు-స్వబోధిని	20-00
జనరల్ నాలెడ్జ్	20-00
నూరు ఎక్కాలు	10-00
1-100 టేబుల్ బుక్	10-00
1-100 టేబుల్‌బుక్ (క్రౌన్‌సైజు)	4-50
శ్రీరామకోటి	27-00
శ్రీశివకోటి	27-00
మేజిక్	30-00
అంకెలతో గారడీ	30-00
హృదయస్పందన (కవితలు)	30-00
వాత్స్యాయన కామసూత్రాలు	36-00
ఎ.పి.టూరిస్ట్ గైడు	36-00
ఇంద్రజాల రహస్యాలు	30-00
మహేంద్రజాల రహస్యాలు	30-00
శరీరభాష (బాడీ లాంగ్వేజ్)	99-00
క్రియాయోగం	36-00
ఆనందంగా జీవిద్దాం	99-00
హరిశ్చంద్ర నాటకం	50-00
వాత్సాయనకామసూత్రాలు	99-00
పంచసాయకం	99-00
రతిరహస్యాలు	99-00
అనంగరంగం (కంభంపాటి స్వయంప్రకాష్)	99-00
శృంగారకేళి (కంభంపాటి స్వయంప్రకాష్)	99-00
గాయత్రీవిజ్ఞాన్	99-00
చింతామణి (నాటకం)	50-00
బాలనాగమ్మ	50-00
కాళహస్తి స్త్రీల వ్రతకథలు	36-00
కాళహస్తి రామాంజనేయ యుద్ధం(బదిరెడ్డి)	50-00
కాళహస్తి గోవింద నామాల భగవద్గీత	36-00
కాళహస్తి గృహవాస్తు చింతామణి	99-00
కాళహస్తి గృహవాస్తు మర్మాలు (బైండు)	63-00
రామరాయవాస్తుశాస్త్రం(ముద్రగడరామారావు)	90-00
ఎం.ఎస్.ఆర్.హనుమాన్‌చాలీసా	10-00
ఎం.ఎస్.ఆర్.సుందరకాండ	80-00
బ్రహ్మంగారిజీవితచరిత్ర (జవంగుల)	125-00
శ్రీ ఆదిశంకరాచార్య దివ్యచరితామృతం	40-00
కాశీరామేశ్వర మజిలీ కథలు	63-00
శ్రీలలితాసహస్రనామము(భాస్కరభాష్యం)	600-00

ప్రకృతిసిద్ధాంతములు-వేదవిజ్ఞానము-ఫలితజాతక సూత్రములు	595-00
ముదుండి విశ్వనాథరాజుగారి గ్రంథములు	
విశ్వకర్మ ప్రకాశము	80-00
ప్రాచీనవాస్తుశాస్త్రాలు-ఆధునికవాస్తుపరిశీలన ,,	250-00
నారద సంహిత ,,	150-00
వాస్తురాజవల్లభము-మూలానువాదము ,,	60-00
మయమతము - వచనము ,,	80-00
బృహత్సంహిత - వచనము ,,	160-00
వాస్తువిజ్ఞానజ్యోతి	......
పురోహిత దర్శని (గోరసవీరభద్రాచార్య)	....
విశ్వకర్మవాస్తువిద్యారహస్యములు ,,	....
వాస్తు విజ్ఞాన చంద్రిక ,,	....
మహాదశా పారిజాతం ,,	....
వాస్తు నారాయణీయం ,,	120-00
యోగావళీఖండం ,,	120-00
ముహూర్తసింధువు	150-00
సర్వార్థచంద్రిక (4భాగాలు)	1208-00
మీరే న్యూమరాలజిస్ట్ (దావూద్)	370-00
నిర్ణయసింధు (2భాగాలు)	590-00
సాయి... ,,	45-00
శ్రీ దుర్గానందలహరి ,,	200-00
ఆరతిసాయిబాబా ,,	11-00
ప్రతిష్ఠకల్పః(సాగి నరసింహమూర్తి)	500-00
తాజుద్దీన్‌బాబా సచ్చరిత్ర	100-00

సుమారు 100 సంగరాలు నాటి ప్రాచీన ప్రతులు (జిరాక్స్ ప్రింట్)

శ్రీరామ మంత్రానుష్ఠానము	300-00
శ్రీరామనవరాత్రోత్సవకల్పః	300-00
సీతారామ కథా సుధ అయోధ్యకాండ	200-00
సీతారామ కథా సుధ బాలకాండ	150-00
అరణ్యకాండ	100-00
శ్రాద్ధము ఎందుకు పెట్టాలి ? షోడశ సంస్కారములు	200-00
స్మార్త కాపర్ది కారికలు	200-00
నపుంసక సంజీవనము, వైద్య శిరోమణి	200-00
విషవైద్య చింతామణి	200-00
హేమాద్రి సూరిణా ప్రాయశ్చిత్తాధ్యాయః	300-00
సర్వమూలికా గుణరత్నాకరం	300-00
ఆపస్థంబీయ ధర్మసూత్రాలు	300-00
సర్వశాంతి దర్పణం - అపర ప్రయోగ దర్పణం	200-00

మావద్ద లభించు గ్రంథములు...మోహన్ పబ్లికేషన్స్, కోటగుమ్మం,రాజమహేంద్రవరం.

గణకరంజని	200-00
సంతాన దీపిక	200-00
తిథినిర్ణయ కాణ్డః	250-00
ముహూర్త దర్పణం	200-00
జ్యోతిష శాస్త్ర రత్నము (శ్రీపతిజాతక పద్ధతి)	250-00
లఘుతాచకము	200-00
శ్రీ వైఖనస పైతృమేదిక ప్రయోగః	300-00
స్మృతి రత్నాకరము (ధర్మశాస్త్రం)	400-00
జాతకామృతతసారం	300-00
జాతక బోధిని	300-00
సంగీత విద్యాదర్పణం	300-00
సంగీత సర్వార్థసారసంగ్రహం	300-00
ముహూర్త మార్తాండం(టీకతాత్పర్యం)	450-00
జాతకరహస్యం	200-00
రాజమార్తాండం	200-00
ఆయుర్దాయదీపిక	200-00
వైద్యామృతం	200-00
అనుపానమంజరీ	200-00
నవగ్రహశాంతి విధానం-ఉదకశాంతి విధిః	200-00
చికిత్సరత్నము	200-00
స్వరచింతామణి	200-00
ద్వాదశలోహ భస్మవిధానం	200-00
దైవజ్ఞయశో విభూషణం	200-00
అనుపాన రత్నకరము	200-00
కాలామృతము	250-00
దైవజ్ఞకర్ణామృతము	300-00
రసేంద్ర చింతామణి	300-00
రసరత్న సముచ్చయం	300-00
వస్తుగుణరత్నాకరము	300-00
హోరానుభవదర్పణము	360-00
విశ్వకర్మ ప్రకాశిక వాస్తుశాస్త్రము	250-00
స్త్రీజన కల్పవల్లి	450-00
సంగీత సర్వార్ధ సంగ్రహం	300-00
సంగీత సుధాసంగ్రహము	250-00
అర్క ప్రకాశము	200-00
సంగీత మార్తాండము	200-00
సంగీత ప్రథమబోధిని	200-00
వైద్యకల్పతరువు	200-00
రసప్రదీపిక	250-00
గణకానందము	250-00

శ్రీ లలితాసహస్రనామావళిః-వివరణాత్మక భావంతో	200-00
నవచండీ వేదోక్త శ్రీ దేవీ పూజాకల్పం	200-00
శ్రీ గాయత్రీ అనుష్ఠాన తత్త్వప్రకాశిక	360-00
సంగీతమార్తాండము	250-00
సారావళి	360-00
భేషజకల్పము	200-00
గురుశిష్య ఆయుర్వేద వైద్యచింతామణి	360-00
జాతకమణి	200-00
సర్వశకున ప్రకాశిక	200-00
యాజుష ప్రయోగ చంద్రిక	250-00
శిక్షావల్లీ-ఆనందవల్లీ-భృగువల్లీ	300-00
వసంతరాజ శకునము	250-00
తొట్టి వైద్యం	450-00
జ్యోతిష సిద్ధాంత సంగ్రహము (పంచాంగ గణితం)	300-00
సహస్ర యోగప్రకాశిక	300-00
శ్రీవిద్యారహస్యం	290-00
మహర్షుల చరిత్ర 1,3 300+300	
వేంకట సోమయాజీయం అను ధర్మశాస్త్రకాండము	250-00
శ్రీఆంజనేయం	216-00
రాశితుల్యావత్సర ఫలితం	200-00
నాడి జ్యోతిష విశ్లేషణ	400-00
రహస్యకుక్కుటశస్త్రం	300-00
స్త్రీ ధర్మరత్న బాండాగారము	200-00
శైవోత్సవరత్నాకరం	300-00
యాజుషప్రయోగ చిన్తామణి	300-00
సుస్వర ఋగ్వేద ప్రయోగదర్శిని	300-00
ఆయుర్వేద వైద్య సంగ్రహం	300-00
వశిష్ఠ సంహిత	360-00
హోమియోపతి గృహవైద్యం	200-00
వ్రతచూడామణి	300-00
వైశ్యధర్మప్రకాశిక	300-00
ఆలయ నిత్యార్చన పద్ధతి	200-00
స్మృతిముక్తాఫలం	300-00
ఆపస్తంబయల్లాజీయమ్	300-00
జ్యోతిషశాస్త్రసంగ్రహము	200-00
కర్మవిపాకాఖ్యయం	360-00
ముహుర్త రత్నావళి	250-00
సుదివిలోచనం	300-00
ఉత్తర కాలామృతం	200-00
సర్వవిషయ సర్వస్వసంగ్రహం	200-00